

**1> Composition :**

| Ingrédients :                                      | %             |
|--|---------------|
| Tomates pelées concassées (Tomates origine France) | 99.98         |
| Acidifiant : acide citrique (E330) (si nécessaire) | 0.02          |
|  |               |
| <b>Total</b>                                       | <b>100.00</b> |

**2> Caractéristiques physico-chimiques :**

| Détermination          | Valeurs – Tolérance                                   |
|------------------------|---|
| Ph :                   | 4.20 (+/- 0.25)                                       |
| I.R. :                 | 6°Brix (minimum)                                      |
| Bostwick               | /   |
| Présence de peaux      | 1 250 cm <sup>2</sup> maximum pour 10 kg de poids net |
| DLUO :                 | 30 à 42 mois à température ambiante                   |
| Traitement thermique : | Pasteurisation  |

**→ Respect de la décision n°80 du CTCPA**

| En grammes / 100 g de produit    |      |           |     |                               |    |
|----------------------------------|------|-----------|-----|-------------------------------|----|
| Valeurs nutritionnelles moyennes |      |           |     | Valeurs énergétiques moyennes |    |
| M. Grasses                       | 0.1  | Fibres    | 2.2 | Kcal                          | KJ |
| Acides gras saturés              | 0.01 | Protéines | 0.9 |                               |    |
| Glucides                         | 2.0  | Sel       | 0.0 | 17                            | 71 |
| Sucres                           | 1.8  |           |     |                               |    |

**3> Caractéristiques bactériologiques :**

Moisissure : moins de 50 % de champs positif au test Howard (dénombrement dans les tomates et le liquide de couverture)

NFV 08 401 et NFV 08 408

Stabilité 7 jours étuve 37°C – 55°C

**Variation de Ph par rapport au témoin inférieure à 0.5 unités Ph et le Ph le plus élevé < 4.45**

**4> Ionisation :**

Absence

**5> OGM :**

Etiquetage conventionnel, suite aux règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 des parlements européens et du conseil, publiés le 18 octobre 2003 et applicables au 19 avril 2004, modifiant l'étiquetage et la traçabilité des organismes génétiquement modifiés

**6 ➤ Allergènes (Règlement étiquetage 2000/13/CE + 2007/68/CE et ses modifications) :**

|  | Présence ou absence (précisez) | En cas de présence |   |
|--|--------------------------------|--------------------|---|
|  |                                | Composant concerné | Eventuellement ensemble contenant le composant concerné |
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé (froment) - seigle - orge - avoine - épeautre - kamut ou leurs variétés hybrides)               | Absence                        |                    |   |
| Crustacés et produits à base de crustacés  | Absence                        |                    |   |
| Oeufs et produits à base d'œufs  | Absence                        |                    |   |
| Poissons et produits à base de poissons  | Absence                        |                    |   |
| Arachides et produits à base d'arachides   | Absence                        |                    |   |
| Soja et produits à base de soja  | Absence                        |                    |   |
| Lait - produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)   | Absence                        |                    |   |
| Fruits à coque et produits à base de fruits à coque (amande - noisette - noix - noix de cajou - noix de pécan - noix de Brésil - pistache - noix de macadamia et noix du Queensland) | Absence                        |                    |   |
| Céleri et produits à base de céleri  | Absence                        |                    |   |
| Moutarde et produits à base de moutarde  | Absence                        |                    |   |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame  | Absence                        |                    |   |
| Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>  | Absence                        |                    |   |
| Mollusques et produits à base de mollusque   | Absence                        |                    |   |
| Lupin et produits à base de lupin  | Absence                        |                    |   |

**7 ➤ Caractéristiques organoleptiques :**

|           |   |
|-----------|---|
| Aspect :  | Caractéristique tomates concassées - uniforme, tendre, bonne tenue, exemptes de peaux et d'unités endommagées |
| Odeur :   | Caractéristique tomates concassées  |
| Couleur : | Caractéristique tomates concassées - rouge  |
| Goût :    | Caractéristique tomates concassées  |

**Défauts :**

Odeur ou saveur anormale ou étrangère notamment goût de brûlé / acide.

Moisissures et autres souillures

**8** ➤ Métaux lourds / dioxine et Mycotoxines :

Règlement (CE) n°1881/2006 + RCE 315/93 et ses modifications

**9** ➤ Pesticides :

Règlement (CE) n°396/2005 et ses modifications

**10** ➤ Emballage du produit :

Règlement (CE) n°1935/2004 et ses modifications

**11** ➤ Conditionnement :

| UVC                | 5/1               | 4/4               |
|--------------------|-------------------|-------------------|
| matériaux          | fer blanc         | fer blanc         |
| volume             | 4180 ml           | 850 ml            |
| dimensions Ø x H   | 153 x 246         | 100 x 119         |
| poids net          | 3825 g            | 765 g             |
| <b>Palette</b>     |                   |                   |
| unités / barquette | 3                 | 12                |
| barquettes/couche  | 11                | 6                 |
| nombre de couches  | 5                 | 12                |
| barquettes/palette | 55                | 72                |
| unités / palette   | 165               | 720               |
| dimensions en mm   | 1200 x 800 x 1375 | 1200 x 800 x 1600 |
| poids brut palette | 825 kg            | 864 kg            |

**12** ➤ Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation :

Avant ouverture, à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

**13** ➤ Pays d'origine ou lieu de provenance :

France

**14** ➤ Nom ou raison sociale et adresse :LOUIS MARTIN  
82 chemin de la Buire - BP1  
84170 MONTEUX