

1> Composition :

Ingrédients :	%
Chair de tomates	90.3
Purée de tomates	8.0
Amidon transformé de maïs (E 1422)	0.8
Sucre	0.6
Sel	0.3
Acide citrique (E330)	Si nécessaire
Total	100.0

Tomates origine France

2> Caractéristiques physico-chimiques :

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	4.2 (+/- 0.25)
I.R. :	8°Brix (minimum)
Bostwick	3 à 7 cm / 30 sec
DLUO :	30 à 42 mois à température ambiante
Traitement thermique :	Pasteurisation ou stérilisation (selon format)

En grammes / 100 g de produit					
Valeurs nutritionnelles moyennes				Valeurs énergétiques moyennes	
M. Grasses	0.2	Fibres	1.9	Kcal	KJ
Acides gras saturés	0.04	Protéines	1.2		
Glucides	6.4	Sel	0.4	36	152
Sucres	4.8				

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 ₂	Absence		
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence		
Lupin et produits à base de lupin	Absence		

7 ➤ Caractéristiques organoleptiques :

Aspect :	Tomates raffinées
Odeur :	Caractéristique tomates
Couleur :	Rouge
Goût :	Caractéristique tomates

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	1/4	425 ml	1/2	5/1	2L200
matériaux	fer blanc	Verre	fer blanc	fer blanc	Bidon plastique
volume	212 ml	425 ml	425 ml	4 180 ml	2 200 ml
poids net	200 g	400 g	400 g	4 000 g	2 200 g
Palette					
unités / barquette	12	12	12	3	3
barquettes/couche	14	10	12	11	16
nombre de couches	18	12	12	5	6
barquettes/palette	252	120	144	55	96
unités / palette	3024	1440	1728	165	288
dimensions en mm	1200x800x1460	1200x800x1590	1200x800x1480	1200x800x1380	1200x800x1515
poids brut palette	756 kg	900 kg	864 kg	825 kg	720 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