

1> Composition :

Ingrédients :	%
Purée de tomates	38.92
Viande de bœuf précuit (30% équivalent cru)	21.50
Pulpe de tomates	20.00
Oignons	10.00
Carottes	4.00
Sucre	1.60
Huile de tournesol	1.20
Sel	0.90
Amidon transformé de maïs E 1422	0.60
Vin blanc	0.50
Acide lactique E 270	0.35
Epices et plantes aromatiques (ail, basilic, girofle, laurier, poivre, romarin, thym céleri)	0.23
Arôme naturel (contient du gluten)	0.20
Total	100.00

Tomates origine France

2> Caractéristiques physico-chimiques :

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	4,20 (+/- 0,20)
I.R. :	12°Brix (minimum)
Bostwick	3 à 6 cm / 30 s
DLUO :	30 à 42 mois à température ambiante
Traitement thermique :	Pasteurisation

En grammes / 100 g de produit					
Valeurs nutritionnelles moyennes				Valeurs énergétiques moyennes	
M. Grasses	4.7	Fibres	2.1	Kcal	KJ
Acides gras saturés	1.6	Protéines	5.7		
Glucides	5.7	Sel	1.0	92	385
Sucres	4.7				

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 :

Étiquetage 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 allergènes : 2000/13/CE + 200768/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)	Présence	Gluten	Arôme naturel
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	Présence	Céleri	Céleri
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 :	Hétérogène, présence de morceaux de viandes et légumes mélangés à une sauce plutôt lisse
Odeur :	Caractéristique sauce tomate bolognaise
Couleur :	Rouge, Orangé
Goût :	Caractéristique sauce tomate bolognaise

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	212 ml	370 ml	720 ml	2 L 5	2L200
matériaux	Bocal Verre	Bocal Verre	Bocal Verre	fer blanc	Bidon plastique
volume	212 ml	370 ml	720 ml	2 125 ml	2 200 ml
dimensions Ø x H	61 x 105	72 x 131	89 x 163	153 x 120	132 x 238
poids net	190 g	350 g	680 g	2 000 g	2 200 g
Palette					
unités / barquette	12	12	12	3	3
barquettes/couche	18	12	8	11	16
nombre de couches	11	10	9	10	6
barquettes/palette	198	120	72	110	96
unités / palette	2376	1440	864	330	288
dimensions en mm	1200x800x1310	1200x800x1450	1200x800x1635	1200x800x1450	1200x800x1515
poids brut palette	775 kg	720 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