

1> Composition :

Ingrédients :	%
Courgettes *	36.00
Pulpe de tomates *	29.50
Aubergines frites (Aubergines *, huile de tournesol *)	12.00
Poivrons verts et rouges *	6.00
Purée de tomates *	6.00
Oignons *	5.00
Sucre de canne *	1.40
Huile d'olive vierge extra *	1.20
Huile de tournesol *	1.20
Sel marin	0.80
Amidon de blé *	0.60
Plantes aromatiques * (Ail * Poivre * Thym *)	0.20
Acidifiant : Acide citrique	0.10
Total	100.00

* Ingrédient(s) issu(s) de l'agriculture biologique

Tomates origine France

2> Caractéristiques physico-chimiques :

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	4.20 (+/- 0.20)
I.R. :	8°Brix (minimum)
Bostwick	/
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	3.7	Fibres	2.7	Kcal	KJ
Acides gras saturés	0.5	Protéines	1.2		
Glucides	4.6	Sel	0.91	62	257
Sucres	4.5				

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 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)	Présence	Gluten	Amidon de blé biologique
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 :	Riche en légumes, sauce cuisinée à l'huile, morceaux de légumes bien, liés par la sauce
Odeur :	Caractéristique ratatouille cuisinée provençale
Couleur :	Orangée avec des marquants ivoire, vert, rouge, marron
Goût :	Agréablement cuisinée, caractéristique ratatouille provençale

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
< LMR

9> Pesticides :

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

10> Emballage du produit :

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

11> Conditionnement :

UVC	720 ml STD	2L5
matériaux	Verre	Boite
volume	720 ml STD	2125ml
dimensions Ø x H	86 x 150	153 x 130 mm
poids net	650 g	2100g
Palette		
unités / barquette	12	3
barquettes/couche	8	11
nombre de couches	9	10
barquettes/palette	72	110
unités / palette	864	330
dimensions en mm	1 200 x 800 x 1520	1430X1200X800
poids brut palette	821 kg	817,22kg

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