

**1> Composition :**

Ingrédients :	%
Pulpe de tomates	39.455
Oignons	20.000
Poivrons rouges	12.000
Poivrons verts	10.000
Huile d'olive vierge extra	7.000
TCT 36%	7.000
Sel	1.100
Ail	1.000
Tomates séchées	1.000
Sucre	0.800
Amidon transformé de maïs	0.600
Poivre	0.045
<b>Total</b>	<b>100.000</b>

Tomates origine France

**2> Caractéristiques physico-chimiques :**

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	4.20 (+/- 0.20)
I.R. :	10°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	6.5	Fibres	2.5	Kcal	KJ
Acides gras saturés	0.91	Protéines	1.6		
Glucides	6.3	Sel	1.1	95	395
Sucres	5.5				

**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 :**

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 :	Préparation culinaire à base de tomate, légumes (oignons poivrons) cuisinés
Odeur :	Caractéristique préparation culinaire à base de tomate, légumes (oignons poivrons) cuisinés
Couleur :	Rouge orangée avec des marquants ivoire, verts et rouges
Goût :	Caractéristique préparation culinaire à base de tomate, légumes (oignons, poivrons) cuisinés

**Défauts :**

- Odeur ou saveur anormale ou étrangère notamment goût de brûlé, d'acide, trop sucré.
- Moisissures et autres souillures
- Déphasage de la sauce

**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	580 ml STD	5/1	4/4
matériaux	Verre	Fer blanc	fer blanc
volume	580 ml STD	4 180 ml	850 ml
dimensions Ø x H	88.5 x 121	153 x 246	100 x 119
poids net	520 g	4 000 g	800 g
Palette			
unités / barquette	12	3	12
barquettes/couche	8	11	6
nombre de couches	10	5	12
barquettes/palette	80	55	72
unités / palette	960	165	864
dimensions en mm	1 200 x 800 x 1 380	1 200 x 800 x 1 380	1200x800x1590
poids brut palette	835 kg	825 kg	807 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