

1> Composition :

Ingrédients :	%
Pulpe et purée de tomates	43.13
Courgettes	34.00
Aubergines	6.00
Poivrons rouges et verts	6.00
Oignons	5.00
Huile de tournesol	2.50
Sucre cristal	1.00
Amidon transformé de maïs	0.90
Sel	0.80
Epices et plantes aromatiques (ail, poivre, thym)	0.57
Jus de citron concentré	0.10
Total	100.00

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

En grammes / 100 g de produit							
Valeurs nutritionnelles moyennes				Valeurs énergétiques moyennes			
				Groupe 1		Groupe 2	
Protides	1.0	Lipides	2.5	Kcal	KJ	Kcal	KJ
Glucides	7.5	Acides gras saturés	0.3				
Glucides assimilables	5.0	Fibres	2.5	57	237	52	215
		Sodium	0.34				
SST	4.0	Sel	0.87				

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 :	Hétérogène
Odeur :	Caractéristique ratatouille
Couleur :	Orangée avec des marquants ivoire, rouge et marron
Goût :	Agréablement cuisinée, caractéristique ratatouille

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	4/4	5/1
matériaux	fer blanc	fer blanc
volume	850 ml	4 180 ml
dimensions Ø x H	100 x 119	153 x 246
poids net	750 g	3 750 g
Palette		
unités / barquette	12	3
barquettes/couche	6	11
nombre de couches	12	5
barquettes/palette	72	55
unités / palette	864	165
dimensions en mm	1200 x 800 x 1600	1200 x 800 x 1375
poids brut palette	864 kg	825 kg