

 Gudvor <small>FURNISSEUR DES CHEFS INVENTIFS</small>	réinfo : G7220216	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : G7220216 Code vrac : 0220201	TOMATE POUDRE HV G BT 1K	Créée le : 10.08.99 Révisée le : 12.03.24 (16) Page 1 / 2

Edité le 12/03/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011.

DEFINITION

Poudre de tomate obtenue par atomisation du concentré de tomate fabriqué à partir de fruits à maturité optimale, rouges et sains. De la silice colloïdale est additionnée comme anti-mottant à la dose maximale de 1%, à l'exclusion de tout autre additif.

Origine tomate : Espagne, Portugal

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Tomate, anti-mottant : E551 [nano] (silice colloïdale, 1 %).

USAGE PREVU

Sans mention contraire, ce produit peut être consommé tel quel et ne fait pas l'objet de limitations dans la manière de le mettre en œuvre.

Il est adapté à la majorité des consommateurs exceptés ceux développant une intolérance spécifique et à ceux sujets à une allergie ou à une intolérance aux allergènes déclarés ci-dessous le cas échéant.

DECLARATION ALLERGENES

	arachide	crustacé	céleri	fruits coques	gluten	lait	lupin	mollusque	mostarde	oeuf	poisson	soja	sulfites	sésame
Présence	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non
Contamination croisée sur site	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non
Contamination croisée à l'origine	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : poudre fluide de couleur rouge intense ; Produit sujet à mottage.

Odeur / Goût : caractéristiques de la tomate, absence de goût ou odeur étrangers.

Reconstitution : ajouter 1gr de produit pour 10ml d'eau – faire bouillir pendant 1 minute, en remuant.

Solution : stable, visqueuse, odeur tomate, sans arrière-goût amer – couleur rouge foncé.

EQUIVALENCE

1 kg de poudre = 20 kg de tomates fraîches

1 kg de poudre + 1,7 litres d'eau = concentré de tomate à 36,5%


1 kg de poudre + 2,5 litres d'eau = concentré de tomate à 27,5%

1 kg de poudre + 19 litres d'eau = jus de tomate à 4%

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

Energie : (kJ):	1420
Energie : (kcal):	336
Matières grasses en g	1.0
Dont acides gras saturés en g	0.25
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	62
Dont sucres en g	38
Fibres en g	11
Protéines en g	15
Sel (Nax2.5) en g	0.61

Sources : Données fournisseur de matière première.

	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
 ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification PALC S.A.S.	Karen WESTENHÖFER Assistante Qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats

 FOURNISSEUR DES CHEFS INVENTEURS	réfinfo : G7220216	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : G7220216 Code vrac : 0220201	TOMATE POUDRE HV G BT 1K	Créée le : 10.08.99 Révisée le : 12.03.24 (16) Page 2 / 2

Edité le 12/03/24

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	(4h00 à 70°C sous vide)	: 5 % max.
Acidité	exprimée en acide citrique	: 5.5 – 8.0 %

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 10 000 /g	Coliformes totaux	< 10 /g
Levures	< 100 /g	Moisissures	< 100 /g
Salmonella spp	non détecté /25g		

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

CONDITIONNEMENT

Conditionnement : Boîtes PP dans un carton Poids net : 6 x 1 kg
Ou tout autre conditionnement à la demande du client.

Etiquetage : dénomination du produit, référence COLIN, DDM, numéro de lot, poids net.

Les emballages utilisés pour conditionner l'ensemble des produits fournis sont conformes à la réglementation Européenne en vigueur (notamment aux Règlementations 1935/2004/CE, 10/2011/CE, 2023/2006/CE, 2007/19 et au Décret n°2007/766, la directive n° 94/62/CE et du décret 2007/1467 et leurs modifications).


ATTESTATION

La société certifie que tous les produits fournis :

- ne contiennent pas d'**organismes génétiquement modifiés** au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et leurs mises à jour, concernant les modalités d'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.
- ne subissent aucun traitement par **rayonnements ionisants**, ou ne sont pas obtenus à partir de matières premières ionisées. Ces produits ne sont pas concernés par la Directive 1999/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.
- sont conformes aux règlements en vigueur, à savoir :
 - Règlement UE n°2023/915** et ses modifications, concernant la fixation de teneurs maximales en certains contaminants.
 - Règlements CE 396/2005, 178/2006** et leurs modifications : textes de références pour les limites maximales en résidus de pesticides.

Un plan de surveillance contaminant est établi en conformité avec la réglementation Européenne en vigueur, en fonction des alertes et de notre analyse de risque.

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.

 ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification PALC S.A.S.	EMETTEUR Karen WESTENHÖFER Assistante Qualité	VERIFICATEUR Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	APPROBATEUR Benoît WINSTEL Directeur Achats