

|                                                                                                                                                                    |                                                                                               |                                                                      |                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <br>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE<br>PRODUITS ALIMENTAIRES<br>SAS au capital de 200 000 € | <b>FICHE TECHNIQUE</b>                                                                        |                                                                      | Document : FT1ffl-8                                            |
|                                                                                                                                                                    | Dénomination : <b>sauce pizza aromatisée 10/12</b><br><b>boîte 5/1 - CODE 000048 (1SP009)</b> | Origine : <b>Espagne</b><br><i>(lieu de dernière transformation)</i> | Diffusion : <b>non contrôlée</b>                               |
|                                                                                                                                                                    | Marque : <b>AROPIZ</b>                                                                        |                                                                      | Version : g-INCO<br>Mise à jour : 11/12/2014<br>Page : 1 sur 2 |

| DESCRIPTION DU PRODUIT             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                 |                |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------|
| Définition                         | consERVE alimentaire de sauce à base de tomates, obtenue à partir de tomates mûres et saines des variétés cultivées de <i>Lycopersicum esculentum</i> , broyées, tamisées et concentrées sous vide. Puis la sauce tomate concentrée est cuisinée avec les ingrédients, la stérilisation finale et le conditionnement en boîtes assurant la conservation du produit. |                                                                 |                |
| Dénomination légale                | sauce tomate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                 |                |
| Nomenclature douanière             | 21 03 20 00 00 00 M                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                 |                |
| Décision CTCPA                     | Décision n°76 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de sauces à base de tomates                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                 |                |
| Gencod                             | GTIN UVC : 3 574980 00033 8<br>GTIN colis : 1 35 74980 00033 5<br>GTIN palette : 5 35 74980 00033 3                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                 |                |
| Composition et origines            | tomate <i>Lycopersicum esculentum</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Espagne                                                         | 97,19 à 98,04% |
|                                    | amidon modifié de pommes de terre E1414 (phosphate de diamidon acéthylé)                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Pays-Bas-Suède                                                  | 0,65 à 1,05%   |
|                                    | sel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Espagne                                                         | 0,64%          |
|                                    | huile de tournesol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Espagne [non hydrogénée]                                        | 0,36%          |
|                                    | sucres                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Espagne, Portugal [betterave <i>Beta vulgaris</i> - saccharose] | 0,14%          |
|                                    | correcteur d'acidité : acide citrique E330                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Belgique [mélasses de canne à sucre et/ou betterave]            | < 0,10%        |
|                                    | marjolaine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Espagne [ <i>Origanum majorana</i> ]                            | 0,036%         |
|                                    | origan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Chili-Pérou [ <i>Origanum vulgare</i> ]                         | 0,021%         |
| thym                               | Espagne [ <i>Thymus vulgaris</i> ]                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 0,007%                                                          |                |
| poivre blanc                       | Inde-Vietnam [ <i>Piper nigrum</i> L.]                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0,007%                                                          |                |
| Contenance                         | 4125 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                 |                |
| DDM                                | 4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Stocker en lieu sec pour éviter l'oxydation des boîtes.                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                 |                |
| DDM après ouverture                | 3 jours < 5°C dans un récipient alimentaire clos non métallique                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                 |                |
| Déclaration d'étiquetage           | Selon le règlement 1169/2011 UE : purée de tomates (97%), amidon modifié de pommes de terre, sel, huile de tournesol, sucres, épices, correcteur d'acidité : acide citrique.                                                                                                                                                                                        |                                                                 |                |
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                 |                |
| Couleur                            | rouge caractéristique                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                 |                |
| Saveur                             | caractéristique de la sauce tomate ; absence d'altération, d'amertume ou de brûlé                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                 |                |
| Odeur                              | caractéristique de la sauce tomate ; absence d'altération, d'amertume ou de brûlé                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                 |                |
| Aspect                             | homogène ; absence de corps étrangers ; absence de séparation en deux phases                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                 |                |
| CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                 |                |
|                                    | Minimum                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Moyenne                                                         | Maximum        |
| Poids Net (g)                      | 4088                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4150                                                            | 4200           |
| Calibre – Métrologie               | tamis de 5 mm avant ajout épices puis tamis 6 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                 |                |
| Indice réfractométrique            | 10,0°Brix                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 11,0°Brix                                                       | 12,0°Brix      |
| Moisissures                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                 | 44%            |
| Couleur                            | 1,8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2                                                               | 2,1            |
| pH                                 | 4,1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4,3                                                             | 4,4            |
| Viscosité                          | 2,0 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3,0 cm                                                          | 4,0 cm         |
| Acidité totale                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                 | 0,80%          |
| Chlorures totaux                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                 | 1%             |
| DEFAUTS                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                 |                |
| Matières étrangères                | absence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                 |                |
| Matières étrangères végétales      | < 8%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                 |                |
| Peaux                              | absence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                 |                |
| Défauts produit                    | tomates pourries < 3% ; autres défauts (couleur, parasites) < 5% à la réception + en cours                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                 |                |

|                                                                                                                                                                    |                                                                                               |                                                                      |                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <br>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE<br>PRODUITS ALIMENTAIRES<br>SAS au capital de 200 000 € | <b>FICHE TECHNIQUE</b>                                                                        |                                                                      | Document : FT1ffl-8                                            |
|                                                                                                                                                                    | Dénomination : <b>sauce pizza aromatisée 10/12</b><br><b>boîte 5/1 - CODE 000048 (1SP009)</b> | Origine : <b>Espagne</b><br><i>(lieu de dernière transformation)</i> | Diffusion : <b>non contrôlée</b>                               |
|                                                                                                                                                                    | Marque : <b>AROPIZ</b>                                                                        |                                                                      | Version : g-INCO<br>Mise à jour : 11/12/2014<br>Page : 2 sur 2 |

| CONTAMINANTS               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ionisation</b>          | <i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>OGM</b>                 | <i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)                                                                                                                                      |
| <b>Allergènes présents</b> | <i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07) à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)                                                                                                                                                                    |
| <b>Pesticides</b>          | Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives                                                        |
| <b>Métaux lourds</b>       | Plomb (Pb) < 0,1 ppm ; Cuivre < 30 ppm ; Cadmium (Cd) < 0,05 ppm ; Etain (Sn) < 200 ppm ; Mercure (Hg) < 0,1 ppm ; Arsenic (As) < 1 ppm - Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives |

| CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES |                                                                                                                                                                                              |                      |               |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------|
| <b>Stabilité</b>                  | Stable après incubation à 45°C et 37°C pendant 7 et 15 jours selon l'arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402 |                      |               |
| <b>Flore</b>                      | aérobie mésophile < 100 UFC / g                                                                                                                                                              |                      |               |
| <b>Levures</b>                    | < 100 UFC / g                                                                                                                                                                                | <b>Moisissures</b>   | < 100 UFC / g |
| <b>Coliformes</b>                 | entérobactéries : absence / 1 g                                                                                                                                                              | <b>Lactobacilles</b> | < 100 UFC / g |

| CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g) |                         |                         |       |
|----------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------|
| <b>Origine</b>                               | valeurs nutritionnelles | Bibliographie           |       |
| <b>Matières grasses (en g)</b>               | 0,6                     | <b>Protéines (en g)</b> | 2,0   |
| <b>Dont acides gras saturés (en g)</b>       | 0,01                    | <b>Sel (en g)</b>       | 0,70  |
| <b>Glucides (en g)</b>                       | 9,1                     | <b>Energie en kJ</b>    | 218,9 |
| <b>Dont sucres (en g)</b>                    | 5,8                     | <b>Energie en kcal</b>  | 51,8  |
| <b>Fibres (en g)</b>                         | 1,0                     |                         |       |

| CONDITIONNEMENT |                                         |               |             |       |                    |     |      |
|-----------------|-----------------------------------------|---------------|-------------|-------|--------------------|-----|------|
|                 | Nature matériau                         | Poids (en kg) |             |       | Dimensions (en mm) |     |      |
|                 |                                         | Net           | Net Egoutté | Brut  | L                  | I   | H    |
| <b>UVC</b>      | boîte fer blanc, vernis intérieur blanc | 4,150         | -           | 4,630 | 153                | 153 | 237  |
| <b>Colis</b>    | barquette carton + thermorétractable    | 12,45         | -           | 14,00 | 475                | 164 | 240  |
| <b>Palette</b>  | bois                                    | 685           | -           | 790   | 1200               | 800 | 1335 |

| PALETTISATION       |                                                                      |                          |                         |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| <b>PCB</b>          | <b>PCB / couche</b>                                                  | <b>Couches / palette</b> | <b>PCB / palette</b>    |
| 3                   | 11                                                                   | 5                        | 55                      |
| <b>Type palette</b> | <b>Gerbage</b>                                                       | <b>Unités / couche</b>   | <b>Nb UVC / palette</b> |
| Palette EUROPE      | <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | 33                       | 165                     |

| TRACABILITE                                         |                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Définition d'un lot</b>                          | un jour de production                                                                                                                                                                        |
| <b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>     | Jet d'encre sur la boîte : "ARO LOT: 123/aa hh:mm 11074"<br>ARO : code produit ; 123 : quantième de production ; aa : année de production ; hh:mm : heure de production ; 11074 : code usine |
| <b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>    | Etiquette : "A consommer de préférence avant le : voir couvercle"<br>Jet d'encre sur la boîte : "DLUO jj/mm/aa" [fin de mois]                                                                |
| <b>Mode d'identification de la DDM sur le colis</b> | Etiquette colis : "A consommer de préférence avant : jjmmaaaa"<br>jjmmaaaa [fin d'année]                                                                                                     |

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.  
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.