

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7
	Dénomination : tomate concassée cube boîte 4/4 - CODE 000072 (1TC003T)	Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Diffusion : non contrôlée
	Marque : JYRELA		Version : g Mise à jour : 03/06/2014 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	conserves alimentaire de tomates pelées concassées au jus de tomate (jus concentré type Hot Break), élaborées à partir de tomates mûres, fraîches, saines et de couleur rouge uniforme des différentes variétés de l'espèce <i>Lycopersicum esculentum</i> . Les tomates sont lavées, inspectées, pelées (thermo-physique), coupées et conditionnées en boîtes hermétiques serties avec addition de jus de tomate. Produit pasteurisé en continu dans en circuit fermé (T°98°C pendant environ 60 min.)		
Dénomination légale	tomates pelées concassées au jus		
Nomenclature douanière	20 02 10 10 00 01 R		
Décision CTCPA	Décision n°80 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de tomates		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 02425 9 GTIN colis : 2 35 74980 02425 3 GTIN palette : 6 35 74980 02425 1		
Composition et origines	tomate <i>Lycopersicum esculentum</i> L.	Espagne	65%
	jus de tomate	Espagne	34,35%
	sel	Espagne	0,6 +/- 0,2%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [batata]	0,050 +/-0.01%
Contenance	850 mL		
DLUO	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DLUO après ouverture	3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	Selon le règlement 1169/2011 UE : Tomates pelées concassées, jus de tomates, sel, acidifiant : acide citrique.		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	rouge caractéristique de la tomate dans un pourcentage > 80%		
Saveur	franche et caractéristique ; absence de toute saveur étrangère, notamment de "goût de brûlé" ou de "caramel"		
Odeur	franche et caractéristique ; absence de toute odeur étrangère		
Aspect	bonne tenue, tomates purée < 20% de la masse nette égouttée		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)	765		
Calibre – Métrologie	cubes 15 * 15 * 15 mm +/- 1 mm filtre sur jus : 2 mm		
Indice réfractométrique	mélange : 4,5°Brix avec jus > 4°		
Moisissures			50%
pH	3,7	4,0	4,3
Chlorure de calcium			0,08%
DEFAUTS			
Matières étrangères	absence		
Matières étrangères végétales	<1% du poids net égoutte		
Impuretés minérales	< 0,02% de résidu sec (sel déduit)		
Peaux	< 1250 cm² / 10 kg PN		
Défauts produit	lésions superficielles < 35 cm² / 10 kg PN		
Autres défauts	fréquence défauts : 2 unités / lot		
CONTAMINANTS			
Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)		
OGM	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM – 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)		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7
	Dénomination : tomate concassée cube boîte 4/4 - CODE 000072 (1TC003T) Origine : Espagne (lieu de dernière transformation) Marque : JYRELA		Diffusion : non contrôlée Version : g Mise à jour : 03/06/2014 Page : 2 sur 2

Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07)
Pesticides	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
Métaux lourds	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

Stabilité	Stable après incubation à 37°C & 55°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402
Flore	flore aérobie mésophile : absence / g flore anaérobie mésophile : absence / g flore thermophile aérobie : absence / g flore thermophile anaérobie : absence / g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine	valeurs nutritionnelles	analyse laboratoire 2013	
Protéines (en g)	0,8	Fibres (en g)	1,5
Glucides (en g)	3,3	Sel (en g)	0,34
Dont sucres (en g)	2,83	Energie en kJ	83,4
Matières grasses (en g)	0,5	Energie en kcal	19,8
Dont acide gras saturés (en g)	< 0.02		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc non vernie	0,765	-	0,900	100	100	119
Colis	barquette carton + thermorétractable	9,18	-	11,00	420	315	120
Palette	bois	661	-	830	1200	800	1580

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
12	6	12	72
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	☒ Oui ☐ Non	72	864

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "M TC hh:mm jjmmaaaa TA" M : année de production (M = 2012 ; R = 2009 ; A = 2008 ; C = 2007 - CTCPA) ; TC : code produit (tomates cubetées) ; hh:mm : heure du marquage ; jjmmaaaa : DLUO ; TA : code usine
Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	absence
Mode d'identification de la DLUO sur le colis	absence

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.