

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8
	Dénomination : tomate entière pelée boîte 5/1 - CODE 000159 (1TP032T)	Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Diffusion : non contrôlée
	Marque : JYRELA		Version : h-INCO Mise à jour : 07/10/2014 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	conserves alimentaires de tomates entières pelées au jus de tomate, élaborées à partir de tomates fraîches et saines et de couleur rouge uniforme des différentes variétés de l'espèce <i>Lycopersicum esculentum</i> . Les tomates sont lavées, inspectées, pelées (thermo-physique) et conditionnées en boîtes hermétiques serties avec addition de jus de tomate. Produit pasteurisé.		
Dénomination légale	tomates entières pelées au jus de tomates		
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 02509 6 GTIN colis : 2 35 74980 02509 0 GTIN palette : 6 35 74980 02509 8		
Composition et origines	tomate <i>Lycopersicum esculentum</i> L.	Espagne	59,5%
	jus de tomate	Espagne	39,81%
	sel	Espagne	0,6 +/- 0,2%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [batata]	0,05%
	affermissant : chlorure de calcium E509	Espagne	0,04 +/- 0,01%
Contenance	4125 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	3 à 4 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	Selon le règlement 1169/2011 UE : Tomates entières pelées, jus de tomates, sel, acidifiant: acide citrique, affermissant : chlorure de calcium.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	rouge caractéristique
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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	3825	4000	
Poids Net Egoutté (g)	2380		
Indice réfractométrique	mélange : 4,5°Brix		
Taux de sel	0,4%	0,6%	0,8%
Moisissures			50%
pH	3,8		4,1
Chlorure de calcium	ion calcium : 60 ppm		ion calcium : 450 ppm

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Impuretés minérales	< 0,02% de résidu sec (sel déduit)
Peaux	< 300 cm² / 10 kg PN
Défauts produit	lésions superficielles < 350 cm² / 10 kg PN; fruits entiers > 70% ; fruits verts : absence ; fruits rouge orange < 20%
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)
Allergènes présents	Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07) à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8
	Dénomination : tomate entière pelée boîte 5/1 - CODE 000159 (1TP032T)		Diffusion : non contrôlée
	Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>		Version : h-INCO Mise à jour : 07/10/2014 Page : 2 sur 2
	Marque : JYRELA		

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 et 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		
Levures	levures et moisissures : absence / g	Moisissures	levures et moisissures : absence / g
Lactobacilles	absence / g		

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine	valeurs nutritionnelles	table CIQUAL	
Matières grasses (en g)	0,2	Protéines (en g)	0,92
Dont acides gras saturés (en g)	0,0403	Sel (en g)	0,5075
Glucides (en g)	1,93	Energie en kJ	63,0
Dont sucres (en g)	1,93	Energie en kcal	16,0
Fibres (en g)	1,27		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	3,825	2,380	4,300	153	153	244
Colis	barquette carton + thermorétractable	11,48	7,14	13,00	470	160	245
Palette	bois	631	393	730	1200	800	1380

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
3	11	5	55
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	☒ Oui ☐ Non	33	165

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "T TP hh:mm jj mm aaaa TA" T : année de production (S = 2015 ; T = 2014 ; R = 2009 - CTCPA) ; TP : code produit (tomates entières pelées) ; hh:mm : heure du marquage ; jj mm aaaa : DLUO ; TA : code usine
Mode d'identification de la DDM 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 DDM 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.