

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8
	Dénomination : tomate entière pelée boîte 4/4 - CODE 000148 (1TP011T)		Diffusion : non contrôlée
Origine :	Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : f-INCO	Mise à jour : 07/10/2014
Marque :	JYRELA	Page : 1 sur 2	

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	consERVE alimentaire 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 02543 0 GTIN colis : 2 35 74980 02543 4 GTIN palette : 6 35 74980 02543 2		
Composition et origines	tomate <i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.	Espagne	62,22%
	jus de tomate	Espagne	37,13%
	sel	Espagne	0,6 +/-0,2%
	affermissant : chlorure de calcium E509	Espagne	0,04%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [batata=tubercule]	0,04 +/-0,1%
Contenance	850 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM 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 entières pelées, jus de tomates, sel, acidifiant : acide citrique, affermissant : chlorure de calcium.		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	rouge vif 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, fermeté suffisante		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)	765		
Poids Net Egoutté (g)	476		
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)		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1fll-8
	Dénomination : tomate entière pelée boîte 4/4 - CODE 000148 (1TP011T)	Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Diffusion : non contrôlée
	Marque : JYRELA		Version : f-INCO Mise à jour : 07/10/2014 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) à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)
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	66,0
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 non vernie	0,765	0,476	0,900	100	100	119
Colis	barquette carton + thermorétractable	9,18	5,71	11,00	392	294	119
Palette	bois	661	411	864	1200	800	1590

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	6 heures de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "M TP hh:mm jj mm aaaa TA" M : année de production (M = 2012 ; R = 2009 ; A = 2008 ; C = 2007 - 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 le couvercle." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]

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.