

LISTE DES INGRÉDIENTS

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Tomates séchées réhydratées (tomates séchées, eau, sel)	Végétale	/	31%
Pulpe de tomates	Végétale	/	31%
Huile de tournesol	Végétale	/	/
Basilic	Végétale	/	/
Vinaigre de vin	Végétale	/	/
Flocons de tomates	Végétale	/	/
Sel	Minérale	/	/
Huile d'olive vierge extra	Végétale	/	/
Jus de betterave rouge	Végétale	/	/
Jus de citron concentré	Végétale	/	/
Ail	Végétale	/	/
Origan	Végétale	/	/

LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE

Tomates séchées réhydratées 31% (tomates séchées, eau, sel), pulpe de tomates 31%, huile de tournesol, basilic, vinaigre de vin, flocons de tomates, sel, huile d'olive vierge extra, jus de betterave rouge, jus de citron concentré, ail, origan.

ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE

Absence

OGM selon le Reg. 1829/2003CE - 1830/2003/CE et la Dir. 90/200/CE

Absence

CONDITIONS DE CONSERVATION

AVANT OUVERTURE:	A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
APRES OUVERTURE:	A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours qui suivent.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
Test de stabilité - 30°C / 14 jours	Stable
CBT (ufc/g)	< 10 000
Enterobacteriaceae (ufc/g)	≤ 100
Levures / Moisissures (ufc/g)	≤ 100
Clostridium sulfito réducteurs (ufc/g)	≤ 100
Staphylocoques	≤ 100
Bacillus cereus (ufc/g)	≤ 50
Salmonella spp /25g	Absence
Listeria monocytogenes /25g	Absence

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critères	Cible - Tolérances	Méthode d'analyse
pH	4,1 ± 0,2	pH mètre
Vide (cmHg)	Présence > 20 – min 15	Vacuométrie
Conservateur / Colorant	Absence	
Sel (NaCl) (%)	3,8 ± 0,5	
Résidus pesticides (mg/kg)	Conforme aux limites réglementaires	Lab. Externe
Métaux lourds (mg/kg)	Conforme aux limites réglementaires	Lab. Externe

IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL



MARQUE : FLORELLI

RÉF INTERNE: A3166FL

GENCOD: 3760077533166

DÉNOMINATION LÉGALE: SAUCE TARTINABLE À BASE DE TOMATES SÉCHÉES

POIDS NET/CONTENANCE: 190g

DDM/DLC PRODUCTION: 720 jours

DDM/DLC GARANTIE

RÉCEPTION: 480 jours

NOMENCLATURE

DOUANIÈRE: 21039090

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

ASPECT	Typique des tartinables à la tomate
COULEUR	Rouge caractéristique des tomates séchées
GOÛT	Caractéristique des tomates séchées et de l'huile d'olive vierge extra
ODEUR	Aromatique, typique des tomates séchées

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100G

Énergie	1222 kJ / 296 kcal
Matières grasses	27 g
dont acides gras saturés	3,1 g
Glucides	9,5 g
dont sucres	2,2 g
Fibres alimentaires	2,2 g
Protéines	2,6 g
Sel	3,2 g

PALETTISATION

UVC / CARTON (PCB)	12
CARTONS / COUCHE	19
COUCHES / PALETTE	10
CARTONS / PALETTE	190
UVC / PALETTE	2280
HAUTEUR PALETTE (cm)	130
POIDS BRUT PALETTE (kg)	823