

LISTE DES INGRÉDIENTS

Désignation réglementaire de la matière première	Origine (végétale, animale, minérale, microorganismes, synthétique)	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Tomates séchées réhydratées	Végétale	/	58%
Huile de tournesol	Végétale	/	37%
Sel	Minérale	/	/
Vinaigre de vin blanc	Végétale	/	/
Ail	Végétale	/	/
Persil	Végétale	/	/
Origan	Végétale	/	/
Poivre	Végétale	/	/
Acide citrique (Correcteur d'acidité)	Synthétique	/	/
Acide ascorbique (Antioxydant)	Synthétique	/	/

LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE

Tomates séchées réhydratées 58%, huile de tournesol 37%, sel, vinaigre de vin blanc, ail, persil, origan, poivre, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.

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: Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière
APRES OUVERTURE: Conserver au réfrigérateur et consommer sous 7 jours

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
<i>E. Coli</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Moisissures</i>	< 1 000 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent / 25g
<i>Salmonella spp.</i>	Absent / 25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Clostridium botulinum</i>	Absent / 10g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critères	Cible - Tolérances
<i>Métaux lourds</i>	Limites réglementaires UE
<i>Résidus pesticides</i>	Limites réglementaires UE

IDENTIFICATION PRODUIT

Visuel



MARQUE : FLORELLI
RÉF INTERNE: A0860FL
GENCOD: 3760395610860

DÉNOMINATION LÉGALE: Tomates séchées à l'huile de tournesol

POIDS NET / POIDS NET ÉGOUTTÉ: 950g / 600g
DDM PRODUCTION: 360 jours
DDM GARANTIE À RÉCEPTION: 240 jours

NOMENCLATURE DOUANIÈRE: 20021090

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

ASPECT	Tomates séchées immergées et conservées dans de l'huile
COULEUR	Rouge foncé
GOÛT	Typique des tomates séchées, légèrement acide
ODEUR	Typique des tomates séchées
TEXTURE	Tendre

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G DE PRODUIT ÉGOUTTÉ

Énergie	1038 kJ / 249 kcal
Matières grasses	13 g
<i>dont acides gras saturés</i>	0,9 g
Glucides	26 g
<i>dont sucres</i>	0 g
Fibres alimentaires	5,6 g
Protéines	4,1 g
Sel	1,8 g

PALETTISATION

UVC / CARTON (PCB)	4
CARTONS / COUCHE	12
COUCHES / PALETTE	11
CARTONS / PALETTE	132
UVC / PALETTE	528
HAUTEUR PALETTE (cm)	191
POIDS BRUT PALETTE (kg)	609

CERTIFICATIONS SITE DE PRODUCTION

BRC