

### 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 semi-séchées	Végétale	/	56%
Huile de tournesol	Végétale	/	37%
Sucre	Végétale	/	/
Sel	Minérale	/	/
Vinaigre de vin blanc	Végétale	/	/
Oignons	Végétale	/	/
Persil	Végétale	/	/
Acide citrique (Correcteur d'acidité)	Synthétique	/	/
Acide ascorbique (Antioxydant)	Synthétique	/	/

### LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE

Tomates semi-séchées 56%, huile de tournesol 37%, sucre, sel, vinaigre de vin blanc, oignons, persil, 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

<b>AVANT OUVERTURE:</b>	Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière
<b>APRÈS OUVERTURE:</b>	Conserver au réfrigérateur et consommer sous 7 jours

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
<i>E. Coli</i>	≤ 10 ufc/g
Moisissures	< 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
Métaux lourds	Limites réglementaires UE
Résidus pesticides	Limites réglementaires UE

### IDENTIFICATION PRODUIT

Visuel



**MARQUE :** FLORELLI  
**RÉF INTERNE:** A0921FL  
**GENCOD:** 3760395610921

**DÉNOMINATION LÉGALE:** Tomates semi-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

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

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G DE PRODUIT ÉGOUTTÉ

<b>Énergie</b>	472 kJ / 114 kcal
<b>Matières grasses</b>	6,5 g
<b>dont acides gras saturés</b>	1,8 g
<b>Glucides</b>	7,6 g
<b>dont sucres</b>	5,9 g
<b>Fibres alimentaires</b>	6,8 g
<b>Protéines</b>	2,8 g
<b>Sel</b>	1,9 g

### PALETTISATION

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

### CERTIFICATIONS SITE DE PRODUCTION

BRC