



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### MATIÈRES PREMIÈRES

#### Tomates

Les tomates sont fraîches, de qualité saine, loyale et marchande.

Exemptes de moisissures et de pourriture. Elles sont récoltées à pleine maturité.

Elles sont lavées, broyées et tamisées. La peau et les graines sont éliminées.

Les tomates utilisées sont cultivées en Italie en Production Intégrée Certifiée.

#### Autres matières premières

Les autres matières entrant dans la préparation de la purée sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques.

### DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Lavage
- Broyage
- Réchauffage
- Tamisage
- Concentration
- Cuve de préparation (adjonction des ingrédients)
- Pasteurisation
- Refroidissement
- Remplissage aseptique
- Marquage
- Conditionnement
- Palettisation

## INFOS CONDITIONNEMENT

### EMBALLAGE

BRIQUE : aluminium, papier, polyéthylène accouplés thermosoudés.

Palettes non gerbables

Les caractéristiques générales du produit, ainsi que les caractères de qualité sont basés sur les normes de fabrication du Centre Technique des Conserves de Produits Agricoles (CTCPA - décision n° 8).

### PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique (°Brix)	7 minimum
pH	≤ 4,5

Conforme à la réglementation en vigueur pour les pesticides et métaux lourds.

### CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Incubation 14 jours à 32°C et 7 jours à 55 °C.

### DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Le produit doit présenter une saveur et une odeur franches, agréables et caractéristiques, être exempt de toute saveur ou odeur étrangère ou anormale (brûlé...).

Texture et consistance bien homogène, pas de séparation en 2 phases.

Couleur rouge caractéristique de la purée de tomates.

### DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **2 ans**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE :

Ex : **12/2025 (A) LM 027** => DDM + Code fabricant + n° de lot (L+ Lettre de l'année +quantième)

### PALETTISATION

Format	UVC par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
1 L	6	28	5	140

### INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 /2011

#### DÉNOMINATION LÉGALE

Purée de tomates

#### QUANTITÉS

Format	1 L
Contenance (ml)	1000
Poids net (g)	1000
Nombre de portions	10

#### LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : tomates, sel, correcteur d'acidité : acide citrique.

*Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.*

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Obligatoire	Facultatif		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	147 kJ / 35 kcal	2	147 kJ / 35 kcal	2
Matières grasses	0,1 g	0	0,1 g	0
- dont acides gras saturés	0,0 g	0	0,0 g	0
Glucides	6,3 g	2	6,3 g	2
- dont sucres	4,4 g	5	4,4 g	5
Fibres alimentaires	1,1 g		1,1 g	
Protéines	1,2 g	2	1,2 g	2
Sel	0,35 g	6	0,35 g	6

Ces informations sont soumises à tolérances

(\*) Apports de Référence : apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

#### DIVERS

À consommer de préférence avant fin : voir la date figurant sur le dessus de la brique

Avant ouverture : se conserve dans un endroit frais et sec.

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 3-4 jours.

Produit préparé en Italie.



**CIRIO** garantit la qualité de ses tomates par l'assurance d'une Production Intégrée Certifiée



Pour EMB 13108 A  
**CONSERVES FRANCE**  
Domaine du Grand Frigolet  
13150 TARASCON

#### CONSEIL D'UTILISATION

Inutile de la cuisiner longtemps, son parfum est si intense qu'il suffit juste de l'accompagner d'un filet d'huile d'olive.

La purée de tomates Cirio est idéale pour les sauces à cuisson rapide.