



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



MATIÈRES PREMIÈRES

Tomates

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

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

Elles sont lavées et cubetées finement (10x10x10 mm).

Les tomates utilisées sont cultivées en Italie en production intégrée certifiée.

Autres matières premières

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

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 (Décision n° 80).



PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique	6.0 – 6.5
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 homogènes, pas de séparation en 2 phases.

Couleur rouge caractéristique de la pulpe de tomates.



DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **3 ans**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE SUR L'UN DES FONDS DE LA BOÎTE :

Ex : J11 LM 027 31/12/2025 => Code fabricant + n° de lot (L+ Lettre de l'année + quantième) + DDM



DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Lavage
- Pelage
- Tamisage
- Elimination de l'eau en excès
- Détecteur de métaux
- Dosage volumétrique
- Emboîtement
- Sertissage
- Marquage
- Pasteurisation
- Refroidissement
- Conditionnement
- Palettisation

INFOS CONDITIONNEMENT



EMBALLAGE

BOÎTE et FONDS : vernis intérieurement

ÉTIQUETTE : papier 80 g/ m²



PALETTISATION

Format	UVC par colis	Colis par plan	Nombre de plan	Colis par palette
5/1	3	11	5	55

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 /2011

DÉNOMINATION LÉGALE

Pulpe de tomates

QUANTITÉS

Format	5/1
Contenance (ml)	4250
Poids net (g)	4100
Nombre de portions	40 à 41

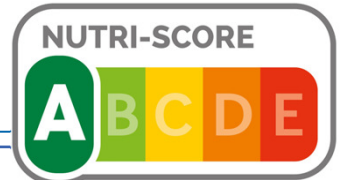
LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : tomates, purée de tomates, correcteur d'acidité : acide citrique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

D'après la formule : SP G 657

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



	Obligatoire	Facultatif		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	114 kJ / 27 kcal	1	114 kJ / 27 kcal	1
Matières grasses	0,2 g	0	0,2 g	0
dont acides gras saturés	0,1 g	1	0,1 g	1
Glucides	4,4 g	2	4,4 g	2
dont sucres	3,4 g	4	3,4 g	4
Fibres alimentaires	0,8 g		0,8 g	
Protéines	1,1 g	2	1,1 g	2
Sel	0,01 g	0	0,01 g	0

Ces informations sont soumises à tolérances.

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

DIVERS

À consommer de préférence avant le : voir la date figurant sur l'un des fonds de la boîte.

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

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et à consommer dans les 4 jours.

Produit préparé en Italie.



Produit en Italie pour
CONSERVES FRANCE
Domaine du Grand Frigolet
13150 TARASCON

EMB 13108 A

CONSEIL D'UTILISATION

Idéale pour les recettes avec un temps de cuisson court (sauces minute, pizzas,...).