




CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Tomates

Les tomates issues de l'agriculture biologique sont fraîches, de qualité saine, loyale et marchande.

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

Les tomates utilisées sont cultivées en Italie.

Autres matières premières

Les autres matières entrant dans la préparation 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
- Dosage volumétrique
- Emboîtement
- Marquage
- Conditionnement
- Palettisation

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

POCHE en aluminium avec système de maintien de la poche à la verticale.

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)	8 – 11 %
pH	≤ 4,5

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

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Incubation 21 jours à 32°C et 7 jours à 55°C.

Produit stable d'un point de vue microbiologique. Absence de germes revivifiables.

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...).

Consistance fluide, bien homogène, pas de séparation en 2 phases.

Couleur rouge caractéristique de purée de tomates.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **30 mois**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE SUR L'UN DES COTES DE LA POCHE ET DU CARTON :

Ex :

Sur la poche : **J11 LM 027 16:30** => Code fabricant + n° de lot (L+ Lettre de l'année + quantième) + Heure de fabrication

Sur le carton : **J11 LM 027 10 2026** => Code fabricant + n° de lot (L+ Lettre de l'année + quantième) + DDM

PALETTISATION

Format	Poche par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
Poche 5 kg	2	14	5	70

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 / 2011

DÉNOMINATION LÉGALE

Purée de tomates biologiques.

QUANTITÉS

Format	Poche 5 kg
Contenance (ml)	5000
Poids net (g)	5000
Nombre de portions	50

LISTE DES INGRÉDIENTS

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

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés

D'après la formule : SPG 1510



IT-BIO-009
Agriculture Italie



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Obligatoire	Facultatif		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	142 kJ / 33 kcal	2	142 kJ / 33 kcal	2
Matières grasses	0,0 g	0	0,0 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	5,1 g	6	5,1 g	6
Fibres alimentaires	1,5 g		1,5 g	
Protéines	1,0 g	2	1,0 g	2
Sel	0,03 g	0	0,03 g	0

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 côté principal.

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 3-4 jours.

Produit préparé en Italie.



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

CONSEIL D'UTILISATION

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

Elle agrémentera parfaitement vos pâtes, viandes ou poissons.