



EAN  
8001440127588 (3/1)  
8001440332128 (BIB)



## 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, coupées et tamisées.

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.



### DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

Boîte 3/1	Poche 5 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesée et préparation des différents ingrédients</li> <li>• Cuisson et mélange en bassines</li> <li>• Flash-stérilisation, refroidissement</li> <li>• Dosage volumétrique</li> <li>• Emboîtage</li> <li>• Sertissage</li> <li>• Marquage</li> <li>• Traitement thermique</li> <li>• Refroidissement</li> <li>• Palettisation</li> <li>• Conditionnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesée et préparation des différents ingrédients</li> <li>• Cuisson</li> <li>• Détecteur de métaux</li> <li>• Emboîtage</li> <li>• Sertissage</li> <li>• Marquage</li> <li>• Pasteurisation</li> <li>• Refroidissement</li> <li>• Conditionnement</li> <li>• Palettisation</li> </ul>

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° 76).



### PHYSICO-CHIMIE

Tolérance	
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 14 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

La sauce est de couleur rouge orangé, avec présence de tomates, oignons, céleri et témoins d'herbes aromatiques.

Sa consistance est liée. Elle offre un bon goût de tomate cuisinée, agréablement aromatisé. Sans goût, ni odeurs étrangères.



### DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **Boîte 3 ans et Poche 30 mois**  
MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE :

Boîte : **J11 LK 291 01 10 29** => Code fabricant + n° de Lot (L+ Lettre de l'année + quantième) + DDM

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

Sur le carton : **J11 LK 027 10 2029** => Code fabricant + n° de lot (L+ Lettre de l'année + quantième) + DDM

## INFOS CONDITIONNEMENT



### EMBALLAGE

BOÎTE ET FOND : vernis intérieurement  
ÉTIQUETTE : papier 80 g/ m<sup>2</sup>

POCHE en aluminium avec bouchon verseur refermable



### PALETTISATION

Format	UVC par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
3/1	6	5	10	50
Poche 2x5 kg	1	16	4	64

## INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

### DÉNOMINATION LÉGALE

Sauce tomate.

### QUANTITÉS

Format	3/1	Poche
Contenance (ml)	2650	5000
Poids net (g)	2550	5000
Nombre de portions	25 à 26	50

### LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : tomates 90%, huile de tournesol 3%, oignon 2%, **céleri** 2%, sucre, sel, jus de carotte concentré 0,6%, plantes aromatiques 0,24% (basilic, origan), correcteur d'acidité : acide citrique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

D'après la recette SP G 713



### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Obligatoire	Facultatif		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	260 kJ / 62 kcal	3	260 kJ / 62 kcal	3
Matières grasses	2,9 g	4	2,9 g	4
- dont acides gras saturés	0,3 g	2	0,3 g	2
Glucides	6,3 g	2	6,3 g	2
- dont sucres	5,6 g	6	5,6 g	6
Fibres alimentaires	1,5 g		1,5 g	
Protéines	1,6 g	3	1,6 g	3
Sel	0,70 g	12	0,70 g	12

Ces informations sont soumises à tolérances

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

### DIVERS

Boîte 3/1	Poche 5 kg
À consommer de préférence avant le : voir la date figurant l'un des fonds de la boîte.	À consommer de préférence avant fin : voir côté principal.

Avant ouverture : se conserve dans un endroit frais et sec.  
Après ouverture : se conserve 3 à 5 jours au réfrigérateur.



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

Pour EMB 13108 A



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

## CONSEIL D'UTILISATION

Sauce prête-à-l'emploi à utiliser dans toutes les recettes (apéritifs, pâtes, viandes, poissons ou pizzas) pour leur apporter une vraie touche italienne !