

 <p>INDUSTRIA ALIMENTARE SPA SPECIALITA' PER LA RISTORAZIONE</p>	<h2>FICHE TECHNIQUE</h2> <h3>2 SAUCE TOMATE 3/1</h3>	<p>MOD POQ 02-24 REV 01 DU 03/07</p>
---	--	--

**DESCRIPTION DU PRODUIT :** Sauce prête à l'emploi, préparée avec de la pulpe de tomates mûres, des oignons et du basilic frais.

**UTILISATION :** Indiqué pour la préparation de premiers plats à base de pâtes et de riz, pour des pâtes farcies, pour élaborer des accompagnements et des plats de tradition Méditerranéenne.

**INGRÉDIENTS :** Pulpe de tomate (79% min.), triple concentré de tomate (6% min.), huile de tournesol, oignon, sucre, sel, basilic (0.2% min.).

Produit dans un établissement qui utilise également du poisson, des crustacés, des mollusques, des produits à base d'œuf, du soja, du lait et dérivés, du céleri, de la moutarde et des fruits à coque.

**ORIGINE DE LA MATIERE PREMIERE :** Tomate d'Italie

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Couleur : rouge vif, typique de la matière première.

Odeur : intense de tomate cuite et basilic.

Goût : intense et frais de la tomate cuisinée avec des oignons et du basilic, sans arrière goût.

Consistance : bonne densité, légère présence d'huile.

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :**

Charge totale de bactéries	< 100 UFC / Gr
Bacilles	< 100 UFC / Gr
Clostridies Sulfites réducteurs	< 100 UFC / Gr
Coliformes / Enterobactériacés	Absent
Escherichia Coli	Absent
Bacilles Cereus	Absent
Staphylocoque Aureus	Absent
Listeria	Absent
Salmonelle	Absent
Clostridium Perfringens	Absent
Bactéries lactiques	Absent
Levures	Absent
Moisissures	Absent

**OGM :**

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

<p><b>DERNIERES MISES A JOUR:</b> 31.08.2010</p>	<p><b>DATE DE VERIFICATION:</b> 22.01.2013</p>	<p><b>APPROBATION:</b> RAQ</p>
--	--	------------------------------------

 <p>INDUSTRIA ALIMENTARE SPA SPECIALITA' PER LA RISTORAZIONE</p>	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1> <h2>2 SAUCE TOMATE 3/1</h2>	<p>MOD POQ 02-24 REV 01 DU 03/07</p>
---	---	--

### PROCESSUS DE FABRICATION :

Après un tri soigné lors duquel les fruits abîmés et pas assez mûrs sont écartés, les tomates sont bouillies puis séparées de leurs peaux et de la majorité de leurs graines. Les tomates sont ensuite écrasées puis mélangées avec l'huile, les oignons et le basilic frais.

Le produit ainsi obtenu est dosé dans des boîtes en fer blanc, mis sous vide et fermé hermétiquement, avant d'être soumis à un traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps.

### DONNEES SUR LE PRODUIT :

Confection : conserve 3 kg

Poids net : 2.500 kg

Capacité : 2650 ml

Format de vente : 6 boîtes

### CONSERVATION :

Temps maximum de conservation : 36 mois

Conservation du produit fermé : en lieu frais et sec

Conservation du produit ouvert : à température de réfrigération

Durée de vie du produit ouvert : 2 à 4 jours

Conservation lors du transport : à température ambiante

### CARACTERISTIQUES EMBALLAGE PRIMAIRE :

Description de l'emballage primaire : conserve E3/1DD

Dimension de l'emballage primaire : hauteur : 151.50 mm / diamètre : 155.0 mm

Poids de l'emballage primaire : 240.85 gr

### CARACTERISTIQUES EMBALLAGE SECONDAIRE :

Description de l'emballage secondaire : fardeau

Longueur de l'emballage secondaire : 478.0 mm

Largeur de l'emballage secondaire : 320.0 mm

Hauteur de l'emballage secondaire : 2.0 mm

Dimension de l'emballage secondaire mm : 478\*320\*151.5

Poids du fardeau : 56.00 gr

Poids du film : 40.00 gr

<p><b>DERNIERES MISES A JOUR:</b> 31.08.2010</p>	<p><b>DATE DE VERIFICATION:</b> 22.01.2013</p>	<p><b>APPROBATION:</b> RAQ</p>
--	--	------------------------------------



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

SPECIALITA'  
PER LA RISTORAZIONE

## FICHE TECHNIQUE

MOD POQ 02-24  
REV 01 DU 03/07

### 2 SAUCE TOMATE 3/1

#### PALETTISATION :

Format standard palette : 80\*120  
Nombre de colis par couche : 5  
Nombre de couches par palette : 9  
Nombre de colis par palette : 45

#### CODE EAN :

EAN13 : 8004980000021  
ITF14 : 08004980100028

#### VALEURS NUTRITIONNELLES X 100 GR :

Valeur énergétique (kcal) : 63.60 kcal  
Valeur énergétique (kj) : 266.00 kj  
Protéines : 1.50 gr  
Glucides : 6.80 gr  
Dont sucres : 5.40 gr  
Matières grasses : 3.60 gr  
Matières grasses saturées : 1.10 gr  
Matières grasses insaturées : 0.40 gr  
Fibres : 1.20 gr  
Sodium : 392.00 mg

#### ALLERGENES :

Absence d'allergènes : oui

#### AUTRES CARACTERISTIQUES :

Adapté aux végétariens : oui  
Adapté aux végétaliens : oui  
Adapté aux cœliaques : oui  
Contient de l'alcool : non  
Contient de la viande de porc : non

#### DONNEES PHYSICO - CHIMIQUES :

PH : 3.95 - 4.35  
Résidu réfractométrique (°Brix) : 8.5 - 11.0

**DERNIERES MISES A JOUR:**  
31.08.2010

**DATE DE VERIFICATION:**  
22.01.2013

**APPROBATION:**  
RAQ