



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 21

Rev. 01 du
03/07

SAUCE TOMATE "MAISON" 3/1

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pulpe de tomate, mélangée à de l'huile d'olive, sel et basilic, constituant un condiment simple, authentique et appétissant.

UTILISATION

Recommandée pour les pâtes, le riz et autres plats à base de sauce tomate.

INGRÉDIENTS

Pulpe de tomate (96%), huile d'olive (3%), sel, basilic
SANS GLUTEN

ORIGINE DE LA MATIERE PREMIERE

Tomates d'Italie

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : rouge caractéristique du produit

Odeur : typique

Goût : typique, avec une note fraîche de basilic

Consistance : typique

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration totale en bactéries	< 100 UFC / GR
Bacilles	< 100 UFC / GR
Clostridies Sulfites réducteurs	< 100 UFC / GR
Coliformes / Entérobactériacée	Absent
E. Coli	Absent
Bacillus Cereus	Absent
S 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.

PROCESSUS DE FABRICATION

Les tomates fraîches sont, après avoir été soigneusement triées, lavées, cuites, écrasées, séparées de leurs peaux et de la quasi-totalité de leurs graines, soumises à une opération d'extrusion. La pulpe ainsi

Dernières mise à jour: 26.04.2019
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Code 21

SAUCE TOMATE "MAISON" 3/1

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Page 2 de 4

obtenue est mélangée dans une bassine de cuisson avec l'huile et le basilic.

Puis le produit est mis sous vide, enfermé hermétique dans une boîte et soumis à un traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps à température ambiante.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 3/1
Poids net: 2,500 kg
Capacité: 2650 ml
Format de vente: 6 BOÎTES.
Poids brut emballage:
Poids brut colis:

INFORMATIONS DE CONSERVATION DU PRODUIT

Date limite d'utilisation optimale: 36 Mois
Conservation produit fermé: DANS UN LIEU FRAIS ET SEC
Conservation produit ouvert: TEMPÉRATURE RÉFRIGÉRÉE
Durée de vie produit ouvert: SE CONSERVE 2-3 JOURS
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE

Description emballage primaire: BOÎTE SANS BPA
Hauteur: 151,5 mm
Diamètre: 155,0 mm
Poids emballage: 240,85 g

Dernières mise à jour: 26.04.2019
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Code 21

SAUCE TOMATE "MAISON" 3/1

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Page 3 de 4

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON.
Longueur emballage secondaire: 475,0 mm
Largeur emballage secondaire: 315,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 2,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 475*315*152
Poids du carton: 56,00 g
Poids du film: 40,00 g

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 5
Couches par palette: 9
Cartons par palette: 45

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 7
Couches par palette: 9
Cartons par palette: 63

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 8
Couches par palette: 13
Cartons par palette: 104

Code EAN

EAN13: 8004980000212
ITF14: 08004980100219

Dernières mise à jour: 26.04.2019
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 21

Rev. 01 du
03/07

SAUCE TOMATE "MAISON" 3/1

Page 4 de 4

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 202 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 48 kcal
Matières grasses: 3,4 g
Dont acides gras saturés: 0,4 g
Glucides: 2,9 g
dont sucres: 2,9 g
Protéines: 1,2 g
Sel: 0,80 g
Fibres: 0,9 g

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Adapté aux végétariens: OUI
Adapté aux végétariens: OUI
Adapté aux malades coeliaques: OUI
Contient de l'alcool: NON
Contient de la viande de porc: NON

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 3,95- 4,25
Résidu réfractométr. (°Brix): 6,0 - 7,5
NaCl: 0,70 - 0,95 %
Consistance Bostwick: 5,0 - 6,5 CM

Dernières mise à jour: 26.04.2019
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ