

 <p>INDUSTRIA ALIMENTARE SPA SPECIALITA' PER LA RISTORAZIONE</p>	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1> <h2>55 POMDOR 3/1</h2>	<p>Mod POQ 02-24 Rev 01 du 03/07</p>
---	---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT :

Purée de tomate

UTILISATION :

Idéal pour préparer des sauces, des premiers plats, des accompagnements, des pizzas ou encore des boissons.

INGRÉDIENTS :

Tomates, sel (0.6% min.). Résidu sec net minimum 8%.

ORIGINE DE LA MATIERE PREMIERE : Italie

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : rouge vif
Odeur : de tomate cuite
Goût : de tomate cuite, sans arrière goût
Consistance : velouté, crémeuse

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Concentration totale de bactéries	< 100 UFC / GR
Bactéries lactiques	< 1 UFC / GR
Levures	< 1 UFC / GR
Moisissures	< 1 UFC / GR
Salmonelle	< 1 UFC / GR
Listeria Monocytogènes	< 1 UFC / GR
Staphylocoques Aureus	< 1 UFC / GR
Bacillus Cereus	< 10 UFC / GR
Bacilles ssp	< 100 UFC / GR
Escherichia Colli	< 1 UFC / GR
Coliformes Totaux	< 1 UFC / GR

OGM :

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

<p>Dernières mises à jour: 31.08.2010</p>	<p>Date de vérification: 22.01.2013</p>	<p>Approbation: RAQ</p>
--	--	--------------------------------

 <p>INDUSTRIA ALIMENTARE SPA SPECIALITA' PER LA RISTORAZIONE</p>	<h2>FICHE TECHNIQUE</h2> <h3>55 POMDOR 3/1</h3>	<p>Mod POQ 02-24 Rev 01 du 03/07</p>
---	---	--

PROCESSUS DE FABRICATION :

Les tomates fraîches sont soigneusement lavées, cuites, écrasées grossièrement, soumises à un préchauffage, hachées et centrifugées jusqu'à obtenir une sauce limpide exempte de peaux et de graines.

La sauce obtenue est réchauffée et soumise à un processus de concentration partielle, par évaporation de l'eau dans des concentrateurs sous vide.

Le produit est dosé dans des boîtes en fer blanc, fermé hermétiquement puis soumis à un traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps.

DONNEES SUR LE PRODUIT :

Confection : conserve 3 kg

Poids net : 2.550 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.b.s.E3/1dd

Dimension de l'emballage primaire : 151.5 mm

Poids de l'emballage primaire : 155.0 mm

Poids de l'emballage : 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*322*2

Poids du fardeau : 56.00 gr

Poids du film : 40.00 gr

<p>Dernières mises à jour: 31.08.2010</p>	<p>Date de vérification: 22.01.2013</p>	<p>Approbation: RAQ</p>
--	--	--------------------------------



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

55 POMDOR 3/1

Mod POQ 02-24
Rev 01 du 03/07

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 : 8004980000557
ITF14 : 08004980100554

VALEURS NUTRITIONNELLES X 100 GR :

Valeur énergétique (kcal) : 18.30 kcal
Valeur énergétique (kj) : 76.40 kj
Protéines : 1.30 gr
Glucides : 3.00 gr
Dont sucres : 3.00 gr
Matières grasses : 0.20 gr
Fibres : 1.50 gr
Sodium : 160.00 mg

ALLERGENES :

Absence d'allergène : oui

AUTRES CARACTERISTIQUES :

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

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES :

PH : 4.15 - 4.35
Résidu réfractométrique (°Brix) : >7.5
NaCl : 0.50 - 0.60 %
Consistance (Bostwick) : 6.0 - 9.0 CM

Dernières mises à
jour: 31.08.2010

Date de vérification:
22.01.2013

Approbation: RAQ