



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6068 TOMATES SECHEES X 6	Rev. 01 du 03/07 Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Tomates sélectionnées, coupées en deux, séchées de manière naturelle et aromatisées.

UTILISATION

Idéales pour la préparation d'apéritifs, de plats principaux, de pizzas et de focaccias.

INGRÉDIENTS

Tomates déshydratées (52%), huile de tournesol (46%), sel, vinaigre de vin, ail, origan, piment et basilic.

ORIGINE MATIERE PREMIERE

Italie

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Consistance : typique de la tomate séchée

Couleur : rouge foncé

Odeur : typique de la tomate séchée et des plantes aromatiques, sans arrière goût

Goût : caractéristique de la tomate

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale < 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

Staphylocoque Aureus < 1 UFC / GR

Bacilles Cereus < 10 UFC / GR

Bacilles ssp < 100 UFC / GR

Escherichia Coli < 1 UFC / GR

Coliformes totaux < 1 UFC / GR

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESSUS DE FABRICATION

La matière première après avoir été sélectionnée, est partiellement cuite dans une machine prévue à cet effet. Le produit ainsi obtenu est dosé dans les boîtes en fer blanc, recouvert d'huile, mis sous vide puis fermé hermétiquement. Il est enfin soumis à un traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps, à

Dernières mise à jour: 13.02.2019

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6068

Rev. 01 du
03/07

TOMATES SECHEES X 6

Page 2 de 4

température ambiante.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa

Via Traversante, 58 Ravades (Parma) Italia

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 1/1.
Poids net: 0,780 kg
Capacité: 850 ml
Format de vente: 6 BOÎTES.
Disponible en format de 24: OUI
Nombre de pièces par carton: 60 - 70
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 5-6 JOURS
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE

Description emballage primaire: BOÎTE SANS BPA
Hauteur: 118,0 mm
Diamètre: 99,0 mm
Poids emballage: 84,00 g

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON.
Longueur emballage secondaire: 310,0 mm
Largeur emballage secondaire: 205,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 2,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 310*205*119
Poids emballage secondaire: 25,00 g
Poids du film: 15,00 g

Dernières mise à jour: 13.02.2019
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Code 6068

TOMATES SECHEES X 6

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Page 3 de 4

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 12
Couches par palette: 12
Cartons par palette: 144

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 10
Cartons par palette: 160

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 16
Cartons par palette: 256

Code EAN

EAN13: 8004980000687

ITF14: 08004980160688

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 2281 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 545 kcal
Matières grasses: 48,3 g
Dont acides gras saturés: 5,3 g
Glucides: 19,4 g
dont sucres: 19,4 g
Protéines: 6,3 g
Sel: 3,50 g

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

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

Dernières mise à jour: 13.02.2019
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6068	Rev. 01 du 03/07
TOMATES SECHEES X 6	Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 3,80 - 4,30

Dernières mise à jour: 13.02.2019
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ