

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 381

Rev. 01 du
03/07

POLPACHEF BAG IN BOX 10 KG

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pulpe de tomate élaborée à partir de différentes variétés de tomates mûres et saines, formant une sauce crémeuse, avec un faible taux de graines, de peaux et de parties fibreuses. La pulpe est préparée exclusivement avec des tomates cultivées selon les dispositions du « Disciplinare di lotta integrata » de la région Emilie Romagne ce qui a permis au produit d'obtenir la marque « Qualité Contrôlée » et « 100% italien ».

UTILISATION

Idéale pour toutes préparations à base de tomates.

INGRÉDIENTS

Pulpe de tomates.

ORIGINE DE LA MATIERE PREMIERE : Italie

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : rouge, caractéristique de la tomate.

Odeur : typique de la tomate.

Goût : typique et doux de la tomate, sans arrière goût.

Consistance : crémeuse.

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

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.

PROCESSUS DE FABRICATION

Les tomates fraîches soigneusement triées, lavées, cuites, puis on retire la quasi-totalité de leurs graines et de leurs peaux. Puis elles sont soumises à une opération de transformation de la matière

Dernières mise à jour: 18.03.2021

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 381	Rev. 01 du 03/07
POLPACHEF BAG IN BOX 10 KG	Page 2 de 4

première en purée.

Le produit est ensuite réchauffé et soumis à un traitement thermique stabilisant avant d'être transversé dans les sachets aseptisés.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A

Via traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia

Produit dans l'établissement indiqué sur le sachet.

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BAG IN BOX 10/1

Poids net: 10,000 kg

Format de vente: 1 SAC

Poids brut emballage:

Poids brut colis:

INFORMATIONS DE CONSERVATION DU PRODUIT

Date limite d'utilisation optimale: 24 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: POCHE MULTICOUCHE ASEPTIQUE

Longueur: 520,0 mm

Largeur: 400,0 mm

Poids emballage: 120,00 g

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON

Longueur emballage secondaire: 185,0 mm

Largeur emballage secondaire: 195,0 mm

Hauteur emballage secondaire: 335,0 mm

Dim. emballage secondaire mm: 185*195*335

Poids emballage secondaire: 260,00 g

Dernières mise à jour: 18.03.2021

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 381

Rev. 01 du
03/07

POLPACHEF BAG IN BOX 10 KG

Page 3 de 4

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 24
Couches par palette: 4
Cartons par palette: 96

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 30
Couches par palette: 4
Cartons par palette: 120

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 25
Couches par palette: 4
Cartons par palette: 100

Code EAN

EAN13: 8004980003817

ITF14: 08004980103814

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 125 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 30 kcal
Matières grasses: 0,5 g
Dont acides gras saturés: 0,0 g
Glucides: 4,7 g
dont sucres: 4,7 g
Protéines: 1,2 g
Sel: 0,03 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

Dernières mise à jour: 18.03.2021
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Code 381

POLPACHEF BAG IN BOX 10 KG

Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 4,15 - 4,35

Résidu réfractométr. (°Brix): 7,2 - 7,7

Consistance Bostwick: 4,5 - 6,5 CM

Dernières mise à jour: 18.03.2021
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ