

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 430

Rev. 01 du
03/07

PIZZA SAUCE 5/1

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce pour pizza à base de tomates, aromatisée.

UTILISATION

Idéale pour les pizzas et les bruschettas.

INGREDIENTS

Purée de tomate (98% min.), sel, sucre, oignon, aromates et épices.

ORIGINE DE LA MATIERE PREMIERE : Tomates 100% italiennes

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : rouge typique de la tomate

Odeur : typique de la tomate

Goût : typique de la tomate et des épices

Consistance : crémeuse

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale < 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

Dès leur arrivée, les tomates fraîches sont soigneusement triées, lavées, broyées et réchauffées. Après séparation des graines et des peaux, elles sont partiellement concentrées par évaporation. Les autres ingrédients sont ensuite ajoutés. Après un traitement thermique stabilisant, le produit est dosé chaud (Hot Filling) dans des boîtes en fer blanc, qui sont mises sous vide et soumises à un repos thermique, puis elles sont refroidies.

Dernières mise à jour: 03.05.2021

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 430 PIZZA SAUCE 5/1	Rev. 01 du 03/07 Page 2 de 4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A

Via Traversante, 58 Ravades (Parma) Italie.

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 5/1
Poids net: 4,100 kg
Capacité: 4250 ml
Format de vente: 3 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: 236,0 mm
Diamètre: 155,0 mm
Poids emballage: 355,74 g

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON.
Longueur emballage secondaire: 475,0 mm
Largeur emballage secondaire: 160,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 2,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 475*160*236
Poids du carton: 30,00 g
Poids du film: 35,00 g

Dernières mise à jour: 03.05.2021
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 430 PIZZA SAUCE 5/1	Rev. 01 du 03/07 Page 3 de 4

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 11

Couches par palette: 6

Cartons par palette: 66

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 14

Couches par palette: 5

Cartons par palette: 70

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 16

Couches par palette: 8

Cartons par palette: 128

Code EAN

EAN13: 8004980004302

ITF14: 08004980104309

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 146 kJ

Valeur énergétique (Kcal): 35 kcal

Matières grasses: 0,2 g

Dont acides gras saturés: 0,1 g

Glucides: 5,7 g

dont sucres: 4,3 g

Protéines: 1,5 g

Sel: 0,70 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: 03.05.2021

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 430 PIZZA SAUCE 5/1	Rev. 01 du 03/07 Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 4,05 - 4,35

Résidu réfractométr. (°Brix): 10,0 - 11,50

Consistance Bostwick: 4,0 - 6,0 CM

Dernières mise à jour: 03.05.2021
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ