



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Mod POQ 02-24
<b>Code 961</b> <b>TOMATES SEMI SECHEES 3/1</b>	Rev. 01 du 03/07 Page 1 de 4

#### **DESCRIPTION DU PRODUIT**

Tomates bien mûres, coupées en quartiers et en gros morceaux, partiellement séchées, aromatisées avec de l'huile et des plantes aromatiques.

#### **UTILISATION**

Idéales pour enrichir de saveur et de couleur les salades composées et les brochettes ; idéales pour garnir les plats principaux.

#### **INGRÉDIENTS**

Tomates semi-séchées (58%), huile de tournesol (32%), vinaigre de cidre, sel, menthe, ail, persil, piment, correcteur d'acidité : acide citrique.

**ORIGINE MATIERE PREMIERE** : Italie

#### **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Consistance : typique, élastique

Couleur : rouge vif

Goût : doux, typique du produit et des plantes aromatiques, sans arrière goût

Odeur : marquée

#### **CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Concentration microbienne totale < 100 UFC / Gr

Bacilles < 100 UFC / Gr

Clostridies sulfite réductrices < 100 UFC / Gr

Coliformes / Entobactéries Absent

E.Coli Absent

Bacille Cereus Absent

S.Aureus Absent

Lystéria 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, après avoir été coupées, sont partiellement séchées.

Dernières mise à jour: 19.01.2018

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

**Code 961**

Rev. 01 du  
03/07

**TOMATES SEMI SECHEES 3/1**

Page 2 de 4

Le produit ainsi obtenu est dosé dans des boîtes en fer blanc, aromatisé avec des herbes aromatiques et des épices, puis recouvert d'huile. Après mise sous vide et fermeture hermétique de la boîte, le produit est soumis à un traitement thermique qui maintient les caractéristiques organoleptiques, tout en assurant les garanties hygiénique sanitaires.

### INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 3/1  
Poids net: 2,400 kg  
Capacité: 2650 ml  
Format de vente: 6 BOÎTES.  
Disponible en format de 24: NON  
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: 151,5 mm  
Diamètre: 155,0 mm  
Poids emballage: 240,85 g

### 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

Dernières mise à jour: 19.01.2018  
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

**Code 961**

Rev. 01 du  
03/07

**TOMATES SEMI SECHEES 3/1**

Page 3 de 4

### 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: 73

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 8

Couches par palette: 13

Cartons par palette: 104

### Code EAN

EAN13: 8004980009611

ITF14: 08004980009611

### VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 1403 kJ

Valeur énergétique (Kcal): 335 kcal

Matières grasses: 32,9 g

Dont acides gras saturés: 3,7 g

Glucides: 8,4 g

dont sucres: 8,4 g

Protéines: 0,7 g

Sel: 0,91 g

Sodium: 365,8 mg

### 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: 19.01.2018

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ

<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Mod POQ 02-24
<b>Code 961</b>	Rev. 01 du 03/07
<b>TOMATES SEMI SECHEES 3/1</b>	Page 4 de 4

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 3,80 - 4,20

NaCl: 0,50 - 1,30 %

Dernières mise à jour: 19.01.2018  
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ