



FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 3027

Rev. 01 du
03/07

POLPACHEF 5/1

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pulpe de tomates (tomates hachées) préparée avec différentes variétés de tomates mûres et saines. Il s'agit d'une pulpe de tomates crémeuse, avec un faible taux de pépins, de peau 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 pour lequel le produit a obtenu la certification «Qualité Contrôlée» et «100% italien».

UTILISATION

Idéale pour préparer des pizzas, des bruschettas, des sauces et des condiments.

INGRÉDIENTS

Pulpe de tomate.

ORIGINE DE LA MATIERE PREMIERE : Tomates italiennes

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : rouge, caractéristique de la tomate

Odeur : caractéristique de tomate

Goût : typique, doux de tomate, sans arrière goût

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 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

Dernières mise à jour: 01.12.2016

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 3027 POLPACHEF 5/1	Rev. 01 du 03/07
	Page 2 de 4

Les tomates fraîches, rigoureusement lavées et coupées, sont privées de la quasi-totalité de leurs graines et de leur peau, hachées grossièrement et précuites. Le produit ainsi obtenu est soumis à une opération d'extrusion. Après un traitement thermique stabilisant, la pulpe encore chaude (hot filling) est dosée dans des boîtes en fer blanc qui sont mises sous vide et soumises à un repos thermique, puis refroidies.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italie.

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 5/1
Poids net: 4,050 kg
Capacité: 4250 ml
Format de vente: 3 BOÎTES
Disponible en format de 6: 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 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

Dernières mise à jour: 01.12.2016
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 3027

Rev. 01 du
03/07

POLPACHEF 5/1

Page 3 de 4

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON.
Longueur emballage secondaire: 470,0 mm
Largeur emballage secondaire: 157,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 236,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 470*157*236
Poids du carton: 30,00 g
Poids du film: 31,00 g

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: 8004980030271
ITF14: 08004980130278

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

Dernières mise à jour: 01.12.2016
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Code 3027
POLPACHEF 5/1

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Page 4 de 4

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

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 4,15 - 4,35
Résidu réfractométr. (°Brix): 7,0 - 7,5
Consistance Bostwick: 4,0 - 6,0 CM

Dernières mise à jour: 01.12.2016
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ