

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 4145	Rev. 01 du 03/07
TOMATES DATTERINI JAUNES 1/1	Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Tomates datterini jaunes conservées dans leur jus. Transformées fraîches en saison à partir de tomates 100% italiennes.

UTILISATION

Idéales pour garnir des pizzas gourmandes, des bruschettas. Excellentes pour des entrées et des plats à base de poisson.

INGRÉDIENTS

Tomates jaunes de la variété "datterino", jus de tomates jaunes de la variété "datterino".

MATIÈRE PREMIÈRE D'ORIGINE: TOMATES 100% ITALIENNES

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : jaune brillante, uniforme
Odeur : agréable, typique de fruits frais, sains et mûrs
Goût : intense de la tomate fraîche
Texture : typique des tomates avec peau.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne mésophile totale	<100 ufc / g
Bactéries lactiques	<1 ufc / g
Levures	<1 ufc / g
Moisissures	<1 ufc / g
Salmonelle	<1 ufc / g
Lystérie monocytogène	<1 ufc / g
Staphylococcus Aureus	<1 ufc / g
Bacillus Cereus	<10 ufc / g
Bacilli ssp	<100 ufc / g
Escherichia coli	<1 ufc / g
Coliformes totaux	<1 ufc / g

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESSUS DE FABRICATION

Première phase : lavage de la matière première
Deuxième phase : remplissage des boîtes avec les tomates
Troisième phase : ajout du jus de tomates jaunes obtenu à travers le broyage des tomates jaunes précédemment sélectionnées
Quatrième phase : fermeture hermétique du récipient et estampage du couvercle ou du fond des boîtes
Cinquième phase : traitement thermique stabilisant

Dernières mise à jour: 20.10.2023
Date vérification: 27.08.2024

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 4145	Rev. 01 du 03/07
TOMATES DATTERINI JAUNES 1/1	Page 2 de 4

Sixième phase : refroidissement
Septième phase : séchage et palettisation
Huitième phase : étiquetage et conditionnement

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italie

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 4/4
Poids net: 0,800 kg
Capacité: 850 ml
Format de vente: CARTON 6 PIÈCES
Poids net égoutté déclaré: 0,480 kg
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 FER BLANC DOU. DOR.E3/1.
Hauteur: 118,0 mm
Diamètre: 99,0 mm
Poids emballage: 83,76 g

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: PLATEAU EN PAPIER
Longueur emballage secondaire: 373,0 mm
Largeur emballage secondaire: 250,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 128,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 373*250*128
Poids du carton: 56,00 g
Poids du film: 40,00 g

Dernières mise à jour: 20.10.2023
Date vérification: 27.08.2024

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 4145

Rev. 01 du
03/07

TOMATES DATTERINI JAUNES 1/1

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: 8
Couches par palette: 13
Cartons par palette: 104

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 8
Couches par palette: 15
Cartons par palette: 120

Code EAN

EAN13: 8004980041451
ITF14: 08004980141458

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 129 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 31 kcal
Matières grasses: 0,2 g
Dont acides gras saturés: 0,0 g
Glucides: 5,0 g
dont sucres: 5,0 g
Protéines: 1,4 g
Sel: 0,07 g
Fibres: 1,5 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: 20.10.2023
Date vérification: 27.08.2024

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 4145	Rev. 01 du 03/07
TOMATES DATTERINI JAUNES 1/1	Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 4,2 - 4,4

Résidu réfractométr. (°Brix): $\geq 6,5$

Proportion sucres: 45%

Proportion acidité: $< 8,0\%$

Dernières mise à jour: 20.10.2023

Date vérification: 27.08.2024

Approuvé : RAQ