

<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Mod POQ 02-24
<b>Code 4190</b>	Rev. 01 du 03/07
<b>COULIS DE TOMATE JAUNES 1/1</b>	Page 1 de 4

#### **DESCRIPTION DU PRODUIT**

Coulis de tomates réalisé avec une variété de tomates allongées et jaunes. Leur couleur est captivante et leur douceur est typique de la tomate fraîche transformée en saison.

#### **UTILISATION**

Parfait pour la pizza et les bruschettas, pour les premiers plats à base de poisson et les condiments créatifs.

#### **INGRÉDIENTS**

Tomates

**ORIGINE MATIÈRE PREMIÈRE:** Tomate 100% italienne

#### **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Texture : veloutée, onctueuse

Couleur : jaune

Goût : tomate douce et cuite, sans arrière-goût

Odeur : tomate cuite

#### **CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Charge microbienne totale < 100 UFC / G

Bactéries lactiques < 1 UFC / G

Levures < 1 UFC / G

Moisissures < 1 UFC / G

Salmonelle Absent dans 25 g

Listeria Monocytogenes Absent dans 25 g G

S. Aureus < 1 UFC / G

Bacillus Cereus < 10 UFC / G

Bacilles ssp < 100 UFC / G

E. Coli < 1 UFC / G

Coliformes totaux < 1 UFC / G

#### **OGM**

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

#### **PROCESSUS DE FABRICATION**

Les tomates fraîches sont soigneusement triées, lavées et soumises à la cuisson, mixture et centrifugation, jusqu'à l'obtention d'un jus clair sans peau, ni graines.

Le jus est ensuite chauffé et soumis à un processus de concentration partielle, ce qui permet d'éliminer l'eau par évaporation dans des concentrateurs sous vide.

Les phases suivantes sont le traitement thermique, qui garantit la

Dernières mise à jour: 08.02.2023

Date vérification: 17.04.2023

Approuvé : RAQ



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Mod POQ 02-24
<b>Code 4190</b>	Rev. 01 du 03/07
<b>COULIS DE TOMATE JAUNES 1/1</b>	Page 2 de 4

stabilité du produit dans le temps, le dosage dans des boîtes en fer blanc, leurs fermeture et refroidissement, après un arrêt thermique adéquat.

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARI S.P.A**

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italie

**INFORMATIONS DU PRODUIT**

Emballage: BOÎTE 4/4  
Poids net: 0,800 kg  
Capacité: 850 ml  
Format de vente: 12 BOÎTES  
Poids brut emballage: 0,884 kg  
Poids brut colis: 10,862 kg

**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: 118,0 mm  
Diamètre: 99,0 mm  
Poids emballage: 83,76 g

**DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE**

Description emballage second.: CARTON  
Longueur emballage secondaire: 415,0 mm  
Largeur emballage secondaire: 305,0 mm  
Hauteur emballage secondaire: 128,0 mm  
Dim. emballage secondaire mm: 415\*305\*128  
Poids emballage secondaire: 257,00 g

Dernières mise à jour: 08.02.2023  
Date vérification: 17.04.2023

Approuvé : RAQ

<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Mod POQ 02-24
<b>Code 4190</b>	Rev. 01 du 03/07
<b>COULIS DE TOMATE JAUNES 1/1</b>	Page 3 de 4

#### INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 6  
Couches par palette: 11  
Cartons par palette: 66

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: 8004980041901  
ITF14: 08004980141908

#### VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 127 kJ  
Valeur énergétique (Kcal): 29 kcal  
Matières grasses: 0,1 g  
Dont acides gras saturés: 0,0 g  
Glucides: 4,4 g  
dont sucres: 4,4 g  
Protéines: 1,9 g  
Sel: 0,13 g  
Fibres: 1,6 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: 08.02.2023  
Date vérification: 17.04.2023

Approuvé : RAQ

<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Mod POQ 02-24
Code 4190  COULIS DE TOMATE JAUNES 1/1	Rev. 01 du 03/07  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: 08.02.2023  
 Date vérification: 17.04.2023

Approuvé : RAQ