

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 4198	Rev. 01 du 03/07
TOMATES PELEES CONCASSEES 3/1	Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Tomates sélectionnées parmi les variétés les plus sucrées, provenant du coeur de la région Emilie-Romagne, soigneusement pelées et déjà concassées et prêtes à l'emploi. Le produit est préparé en utilisant exclusivement des tomates cultivées conformément au règlement de contrôle instauré dans la région Emilie-Romagne, pour lequel le produit a reçu les certifications "Qualité Contrôlée" et "Tomate 100% Italienne".

UTILISATION

Idéales pour toutes les préparations de pizzas.

INGRÉDIENTS

Tomates.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : rouge, typique de la tomate

Odeur : typique de la tomate

Goût : frais, typique de la tomate pelée, sans arrière-goût

Texture : dense

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration bactérienne totale	< 100 UFC / Gr
Bacilles	< 100 UFC / Gr
Clostridia sulfites réducteurs	< 100 UFC / Gr
Coliformes / Entérobacteriaceae	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

Les tomates fraîches, de forme allongée, idéales pour une utilisation comme tomates pelées, sont soigneusement sélectionnées, lavées et ébouillantées. Après élimination quasi-totale de leurs peaux et graines, elles sont soumises à une opération d'extrusion. Après

Dernières mise à jour: 02.11.2020
Date vérification: 03.07.2024

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 4198	Rev. 01 du 03/07
TOMATES PELEES CONCASSEES 3/1	Page 2 de 4

traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps, la pulpe, encore chaude, est mise dans des boîtes en fer blanc (hot filling), qui sont fermées hermétiquement et finalement refroidies.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARI S.P.A

Via Traversante Ravadese 58 (Parma) Italie

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 3/1
Poids net: 2,500 kg
Capacité: 2650 ml
Format de vente: 6 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: 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: 02.11.2020
Date vérification: 03.07.2024

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 4198	Rev. 01 du 03/07
TOMATES PELEES CONCASSEES 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: 63

Container pallet 112X112

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

Code EAN

EAN13: 8004980041987
ITF14: 08004980041984

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

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: 02.11.2020
Date vérification: 03.07.2024

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 4198	Rev. 01 du 03/07
TOMATES PELEES CONCASSEES 3/1	Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 4,15 - 4,35

Résidu réfractométr. (°Brix): 7,0 - 7,6

Consistance Bostwick: 5,5 - 7,0

Dernières mise à jour: 02.11.2020
Date vérification: 03.07.2024

Approuvé : RAQ