

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8
	Dénomination : tomate concassée boîte 5/1 - CODE 000085 (1TC020)	Origine : Italie <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Diffusion : non contrôlée
	Marque : 2 FAISANS		Version : f-INCO Mise à jour : 17/12/2014 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	pulpe de tomate en morceaux ayant une forme plutôt régulière, obtenue avec des tomates sélectionnées, pelées, cubetées et partiellement égouttées, avec élimination de tout matériel étranger		
Dénomination légale	tomates pelées concassées au jus		
Nomenclature douanière	20 02 10 10 00 01 R		
Décision CTCPA	Décision n°80 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de tomates		
Gencod	GTIN UVC : 8 007193 00011 6 GTIN colis : 0 80 07193 00740 5 GTIN palette : 5 80 07193 00011 1		
Composition et origines	tomate <i>Lycopersicum esculentum L.</i>	Italie	~ 70,0%
	jus de tomate	Italie	~ 30,0%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [tapioca]	< 0,05%
Contenance	4250 mL		
DDM	3 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	Selon le règlement 1169/2011 UE : Tomates pelées concassées, jus de tomates, acidifiant : acide citrique.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Couleur	rouge vif, caractéristique de la tomate saine et récoltée au bon degré de maturité
Saveur	franche et caractéristique ; absence de toute saveur anormale
Odeur	franche et caractéristique ; absence de toute odeur anormale
Aspect	pulpe en morceaux bien définis, de bonne consistance ; pratiquement sans matériel étranger d'aucun type

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)	3990	4050	4110
Poids Net Egoutté (g)		2430	
Calibre – Métrologie	cubes 10 * 10 * 10 mm ; pourcentage de cubes : 70%		
Indice réfractométrique	mélange : 5,5°Brix	6,5°Brix	7,5°Brix
Moississures			40%
pH		4,3	4,4
Acidité totale		7,0%	9,5%
Sucres	42%		

DEFAUTS	
Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	pédoncules < 0,05% (poids net)
Impuretés minérales	absence
Peaux	< 1250 cm² / 10 kg PN
Défauts produit	morceaux dépigmentés < 10 / 100 g ; pourritures et nécroses = absence

CONTAMINANTS	
Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
OGM	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)
Allergènes présents	Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07) à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8
	Dénomination : tomate concassée boîte 5/1 - CODE 000085 (1TC020)	Origine : Italie <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Diffusion : non contrôlée
	Marque : 2 FAISANS		Version : f-INCO Mise à jour : 17/12/2014 Page : 2 sur 2

Métaux lourds	Plomb (Pb) < 0,1 ppm ; Cadmium (Cd) < 0,05 ppm ; Etain (Sn) < 200 ppm - Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives
----------------------	---

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation à 30°C pendant 14 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
Flore	aérobie mésophile < 100 UFC / g		
Levures	levures et moisissures < 10 UFC / g	Moisissures	levures et moisissures < 10 UFC / g
Lactobacilles	absence / g		

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	0,14	Protéines (en g)	1,49
Dont acides gras saturés (en g)	0,02	Sel (en g)	0,12
Glucides (en g)	5,87	Energie en kJ	121,0
Dont sucres (en g)	5,07	Energie en kcal	29,0
Fibres (en g)	0,8		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	4,050	-	4,400	155	155	236
Colis	barquette carton + thermorétractable	12,15	-	13,40	470	160	237
Palette	bois	668	-	752	1200	800	1340

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
3	11	5	55
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	☒ Oui ☐ Non	33	165

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "KK1 PLP E123 - hh:mm" KK1 : code usine ; PLP : code article (pulpe) ; E : année de production (E = 2011- CTCPA) ; 123 = quantième de production ; hh:mm = heure de production
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant fin : voir couvercle" Jet d'encre sur la boîte : "BBE mm aaaa" [fin d'année]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	absence
Mode d'identification de la DDM sur le colis	absence

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.