

CIRIO



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Tomates

Les tomates sont fraîches, de qualité saine, loyale et marchande.

Exemptes de moisissures et de pourriture. Elles sont récoltées à pleine maturité.

Elles sont lavées et cubetées (cubes de 16 x 16 mm).

Les tomates utilisées sont cultivées en Italie en Production Intégrée Certifiée.

Autres matières premières

Les autres matières entrant dans la préparation sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques.

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Lavage
- Pelage
- Cubetage
- Tamisage
- Elimination de l'eau en excès
- Détecteur de métaux
- Dosage volumétrique
- Emboîtage
- Marquage
- Pasteurisation
- Refroidissement
- Conditionnement
- Palettisation

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique (°Brix)	6,5 +/- 0,5
pH	≤ 4,5

Conforme à la réglementation en vigueur pour les pesticides et métaux lourds.

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Incubation 14 jours à 32°C et 7 jours à 55 °C.

Produit stable d'un point de vue microbiologique. Absence de germes revivifiables.

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Le produit doit présenter une saveur et une odeur franches, agréables et caractéristiques, être exempt de toute saveur ou odeur étrangère ou anormale (brûlé...).

Texture et consistance bien homogène, pas de séparation en 2 phases.

Couleur rouge caractéristique de la pulpe de tomates.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **3 ans**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE :

Ex : **LH 027 07 : 49** => n° de lot (L+ Lettre de l'année + quantième) + heure de fabrication

31 12 2016 => DDM

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOÎTE ET FOND : vernis intérieurement

ÉTIQUETTE : papier 80 g/ m²

PALETTISATION

Format	UVC par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
1/2	12	12	12	144
3/1	3	11	7	77

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 /2011

DÉNOMINATION LÉGALE

Tomates concassées issues de l'agriculture biologique

QUANTITÉS

Format	1/2	3/1
Contenance (ml)	425	2650
Poids net (g)	400	2500
Nombre de portions	4	25

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Tomates*, jus de tomates*, correcteur d'acidité : acide citrique.

* : ingrédients issus de l'agriculture biologique.



IT-BIO-009
Agriculture Italie

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Obligatoire	Facultatif		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	114 kJ / 27 kcal	1	114 kJ / 27 kcal	1
Matières grasses	0,2 g	0	0,2 g	0
- dont acides gras saturés	0,1 g	1	0,1 g	1
Glucides	4,4 g	2	4,4 g	2
- dont sucres	3,4 g	4	3,4 g	4
Fibres alimentaires	0,8 g		0,8 g	
Protéines	1,1 g	2	1,1 g	2
Sel	0,013 g	0	0,013 g	0

Ces informations sont soumises à tolérances (cf position ANIA-FCD).

(*) Apports Quotidiens de Référence : apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

DIVERS

À consommer de préférence avant le :

Voir la date figurant sur l'un des fonds.

Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec.

Après ouverture : Se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur dans un contenant adapté.

Produits préparés en Italie.

TOMATES 100% ITALIENNES

EMB : 30 189

CONSEIL D'UTILISATION

Les tomates concassées BIO Cirio sont idéales pour préparer des sauces pour pâtes, viandes, poissons ou en garniture avec d'autres légumes.

Astuce : en début de cuisson, ajouter une goutte d'huile aux tomates pour obtenir des cubes bien visibles et une faible évaporation de l'eau.