

1> Composition :

Ingrédients :	%
Concentré de tomates 28% minimum	100
Total	100

2> Caractéristiques physico-chimiques :

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	4.20 (+/- 0.20)
I.R. :	28 °Brix (minimum)
Bostwick	/
DLUO :	30 à 42 mois à température ambiante

En grammes / 100 g de produit							
Valeurs nutritionnelles moyennes				Valeurs énergétiques moyennes			
				Groupe 1		Groupe 2	
Protides	4.6	Lipides	0.2	Kcal	KJ	Kcal	KJ
Glucides	21.6	Acides gras saturés	0.06				
Glucides assimilables	15.5	Fibres	5.5	104	443	93	393
SST	14.0	Sodium	0.04				
		Sel	0.1				

3> Caractéristiques bactériologiques :

Moissure : moins de 50 % de champs positif au test Howard (dénombrement dans les tomates et le liquide de couverture)

NFV 08 401 et NFV 08 408

Stabilité 7 jours étuve 37°C – 55°C

Variation de Ph par rapport au témoin inférieure à 0.5 unités Ph et le Ph le plus élevé < 4.45

4> Ionisation :

Absence

5> OGM :

Etiquetage conventionnel, suite aux règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 des parlements européens et du conseil, publiés le 18 octobre 2003 et applicables au 19 avril 2004, modifiant l'étiquetage et la traçabilité des organismes génétiquement modifiés

6 ➤ Allergènes (Règlement étiquetage 2000/13/CE + 2007/68/CE et ses modifications) :

	Présence ou absence (précisez)	En cas de présence	
		Composant concerné	Eventuellement ensemble contenant le composant concerné
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé (froment) - seigle - orge - avoine - épeautre - kamut ou leurs variétés hybrides)	Absence		
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence		
Poissons et produits à base de poissons	Absence		
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		
Soja et produits à base de soja	Absence		
Lait - produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Absence		
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque (amande - noisette - noix - noix de cajou - noix de pécan - noix de Brésil - pistache - noix de macadamia et noix du Queensland)	Absence		
Céleri et produits à base de céleri	Absence		
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	Absence		
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence		
Lupin et produits à base de lupin	Absence		

7 ➤ Caractéristiques organoleptiques :

Aspect :	Caractéristique double concentré de tomates
Odeur :	Caractéristique double concentré de tomates
Couleur :	Caractéristique double concentré de tomates
Goût :	Caractéristique double concentré de tomates

Défauts :

Odeur ou saveur anormale ou étrangère notamment goût de brûlé / acide.

Moisissures et autres souillures

8> Métaux lourds / dioxine et Mycotoxines :

Règlement (CE) n°1881/2006 + RCE 315/93 et ses modifications

9> Pesticides :

Règlement (CE) n°396/2005 et ses modifications

10> Emballage du produit :

Règlement (CE) n°1935/2004 et ses modifications

11> Conditionnement :

UVC	½	4/4	5/1
matériaux	fer blanc	fer blanc	fer blanc
volume	425 ml	850 ml	4250 ml
dimensions Ø x H	73 x 109	100 x 119	153 x 246
poids net	440 g	880 g	4500 g
Palette			
unités / colis	12	12	3
colis / couche	12	6	11
nombre de couches	12	12	5
colis / palette	144	72	55
unités / palette	1728	864	165
dimensions en mm	1200 x 800 x 1470	1200x800x1600	1200x800x1375
poids brut palette	864 kg	864 kg	825 kg