



FICHE TECHNIQUE

**P&B CONFIT DE TOMATES SECHÉES 330G
FLORELLI RISTORANTE**Révision du :
01/09/2021

Identification produit :

MARQUE :	FLORELLI RISTORANTE	
Réf Interne :	A5047FL	
GENCOD :	3760077535047	
Poids net / Contenance :	330g	
DLC à production :	18 mois	
DLC garantie :	12 mois	
Dénomination légale :	Confit de tomates séchées	
Nomenclature douanière :	21039090	

Liste des Ingrédients :

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale.	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Huile de tournesol	Végétale	/	
Tomates séchées	Végétale	/	31%
Pulpe de tomate	Végétale	/	
Vinaigre de vin	Végétale	/	
Sucre	Végétale	/	
Huile d'olive vierge extra	Végétale	/	
Basilic	Végétale	/	
Sel	Minérale	/	
Origan	Végétale	/	
Ail	Végétale	/	

Liste des ingrédients étiquetée :

Huile de tournesol, tomates séchées (31%), pulpe de tomate, vinaigre de vin, sucre, huile d'olive vierge extra, basilic, sel, origan, ail.

Peut contenir des traces de lait, de poisson et de fruits à coque.

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Crème granuleuse oléagineuse
Couleur	Rouge foncé
Goût	Typique de la tomate séchée, aromatique
Odeur	Typique de la tomate séchée, aromatique
Texture	Granuleuse et dense



FICHE TECHNIQUE

**P&B CONFIT DE TOMATES SECHÉES 330G
FLORELLI RISTORANTE**Révision du :
01/09/2021**Allergène(s) :**OUI

-

NON

Si OUI, le(s)quel(s) :

OGM :OUI

-

NON **Valeurs nutritionnelles :**

Valeurs pour 100g de produit.

Valeur énergétique :	1732 kJ – 418 kcal
Protéines :	5 g
Glucides :	21 g
dont sucres :	14 g
Matières grasses :	34 g
dont acides gras saturés :	3,5 g
Fibre :	4 g
Sel :	2,45 g

Caractéristiques physico-chimiques :

Critères	Valeur moyenne	Tolérance
pH	4,4	+ / - 0,20
Aw	0,95	/

Caractéristiques microbiologiques :

Critères	Valeur moyenne	Valeur limite
CBT (ufc/g)	< 10.000	> 100.000
Coliformes totaux (ufc/g)	< 100	> 1.000
E. Coli (ufc/g)	< 10	> 100
Staphylocoques coagulase positive.	< 100	>100
Salmonella /25g	Absence	Absence
Levures (ufc/g)	< 1.000	> 10.000
Moisissures (ufc/g)	< 1.000	> 10.000
Listeria monocytogènes (ufc/g)	Absence	> 100
Clostridium sulfito réducteurs (ufc/g)	< 10	> 100

Conditions de conservation :

Avant ouverture :	A conserver dans endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
Après ouverture :	A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours qui suivent.



FICHE TECHNIQUE

**P&B CONFIT DE TOMATES SECHÉES 330G
FLORELLI RISTORANTE**Révision du :
01/09/2021**Logistique / Palettisation :**

	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids Kg (brut)
UVC	7	7	10	0,39
CARTON	24,5	18	11	2,4
PALETTE	120	80	150	610

UVC / CARTON (PCB)	6
CARTONS / COUCHE	19
COUCHES / PALETTE	13
CARTONS / PALETTE	247
UVC / PALETTE	1482