



## 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 pelées à la vapeur.

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
- Réchauffage
- Pelage
- Détecteur de métaux
- Dosage volumétrique
- Emboîtage
- Sertissage
- Marquage
- Pasteurisation
- Refroidissement
- Conditionnement
- Palettisation

L'eau de végétation a été enlevée en partie afin d'obtenir une purée de tomates.

## INFOS CONDITIONNEMENT

### EMBALLAGE

BOÎTE ET FOND : vernis intérieurement BPA NIA.

ÉTIQUETTE : papier 80 g/ m<sup>2</sup>

Les caractéristiques générales du produit, ainsi que les caractères de qualité sont basés sur les normes de fabrication du Centre Technique des Conserves de Produits Agricoles (CTCPA - décision n° 80).

### PHYSICO-CHIMIE

#### Tolérances

Indice réfractométrique (°Brix)	6 - 7
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...).

Tomates entières pelées dans une purée de tomates.

Couleur rouge caractéristique des tomates pelées.

### 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 : **J10 LG 027 31/12/2027** => Code fabricant + n° de lot  
(L+ Lettre de l'année + quantième)  
+ DDM

### PALETTISATION

Format	UVC par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
1/2	12	12	12	144
4/4	12	6	12	72
3/1	6	5	10	50

### INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 /2011

#### DÉNOMINATION LÉGALE

Tomates entières pelées à la purée de tomates.

#### QUANTITÉS

Format	1/2	4/4	3/1
<b>Contenance (ml)</b>	<b>425</b>	<b>850</b>	<b>2650</b>
<b>Poids net (g)</b>	<b>400</b>	<b>800</b>	<b>2500</b>
<b>Poids net égoutté (g)</b>	<b>240</b>	<b>480</b>	<b>1650</b>
<b>Nombre de portions</b>	<b>2 à 3</b>	<b>4 à 5</b>	<b>16 à 17</b>

#### LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : tomates pelées, purée de tomates, correcteur d'acidité : acide citrique.

*Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.*

*D'après la formule SP G 354*

NUTRI-SCORE



#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Obligatoire	Facultatif		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	112 kJ / 27 kcal	1	112 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	4,2 g	2	4,2 g	2
- dont sucres	3,8 g	4	3,8 g	4
Fibres alimentaires	1,1 g		1,1 g	
Protéines	1,1 g	2	1,1 g	2
Sel	0,02 g	0	0,02 g	0

Ces informations sont soumises à tolérances.

(\*) Apports 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 de la boîte.

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

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur dans un récipient her et à consommer dans les 3-4 jours.

Produits préparés en Italie.



Pour EMB 13108 A  
CONSERVES FRANCE  
Domaine du Grand Frigolet  
13150 TARASCON

#### CONSEIL D'UTILISATION

Les tomates pelées Cirio sont idéales pour les recettes à cuisson longue (plats mijotés, tartes,...). Conservées dans de la purée de tomates, elles gardent le bon goût des tomates fraîches mûries sous le soleil d'Italie.