



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### MATIÈRES PREMIÈRES

#### Tomates

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

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

Elles sont lavées, pelées et concassées.

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

- Pesée et préparation des différents ingrédients
- Cuisson
- Détecteur de métaux
- Emboîtement
- Sertissage
- Marquage
- Pasteurisation
- Refroidissement
- Conditionnement
- Palettisation

## INFOS CONDITIONNEMENT

### EMBALLAGE

BOÎTE ET FOND : vernis intérieurement

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

POCHE en aluminium avec système de maintien de la poche à la verticale



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 (Décision n° 76).

### PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique (°Brix)	8 - 14
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 revivifiable.

### DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

La sauce est de couleur rouge orangée, avec présence d'oignons et de témoins d'herbes aromatiques.

Elle offre un bon goût de tomate, d'oignons, de basilic et d'origan.

Sans goût, ni odeurs étrangers.

### DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **3 ans pour format 5/1 et 3/1**  
**2 ans ½ pour la poche de 5,5 kg**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE SUR L'UN DES FONDS DE LA BOÎTE :

Ex : **J11 LM 027 31/12/2026** => Code fabricant + n° de lot  
(L+ Lettre de l'année +  
+ DDM)

### PALETTISATION

Format	UVC par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
<b>2 Poches 5,5 kg</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>70</b>
<b>3/1</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>50</b>
<b>5/1</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	<b>55</b>

### INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 / 2011

#### DÉNOMINATION LÉGALE

Sauce tomate pour pizza.

#### QUANTITÉS

Format	3/1	Poche 5,5 kg	5/1
Contenance (ml)	2650	5000	4250
Poids net (g)	2550	5500	4100
Nombre de portions	25 à 26	55	41

#### LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : tomates 96,5% (pulpe de tomates et purée de tomates), oignon 1%, sucre, sel, basilic 0,5%, origan réhydraté 0,3%, correcteur d'acidité : acide citrique.

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

D'après la recette SP G 622

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

NUTRI-SCORE



	Obligatoire	Facultatif		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	185 kJ / 44 kcal	2	185 kJ / 44 kcal	2
Matières grasses	0,0 g	0	0,0 g	0
- dont acides gras saturés	0,0 g	0	0,0 g	0
Glucides	8,1 g	3	8,1 g	3
- dont sucres	5,6 g	6	5,6 g	6
Fibres alimentaires	1,4 g		1,4 g	
Protéines	1,6 g	3	1,6 g	3
Sel	1,0 g	17	1,0 g	17

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 hermétique et à consommer dans les 3-4 jours.

Produit préparé en Italie.



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

### CONSEIL D'UTILISATION

Ideale pour la preparation de sauces et pizzas.

Verser la pulpe sur la pâte à pizza étalée. Recouvrir des ingrédients de votre choix. Laisser cuire au four et déguster.