



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### MATIERES PREMIÈRES

#### Tomates

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

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

Elles sont lavées et broyées finement.

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
- Tamisage
- Elimination de l'eau en excès
- Détecteur de métaux
- Dosage volumétrique
- Emboîtement
- Sertissage
- Marquage
- Pasteurisation
- Refroidissement
- Conditionnement
- Palettisation

## 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)	7,5 à 9,5
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 homogènes, 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 SUR L'UN DES FONDS DE LE 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>3 x 5/1</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	<b>55</b>

### INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 /2011

#### DÉNOMINATION LÉGALE

Pulpe fine de tomates.

#### QUANTITÉS

<b>Format</b>	<b>5/1</b>
<b>Contenance (ml)</b>	<b>4250</b>
<b>Poids net (g)</b>	<b>4050</b>
<b>Nombre de portions</b>	<b>40 à 41</b>

#### LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : tomates.

*Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.  
D'après la formule SP G 377.*

NUTRI-SCORE



#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	135 kJ / 32 kcal	2	135 kJ / 32 kcal	2
Matières grasses	0,1 g	0	0,1 g	0
- dont acides gras saturés	0,1 g	1	0,1 g	1
Glucides	5,3 g	2	5,3 g	2
- dont sucres	4,2 g	5	4,2 g	5
Fibres alimentaires	1,7 g		1,7 g	
Protéines	1,2 g	2	1,2 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 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

Idéale pour les recettes avec un temps de cuisson court (sauces minute, pizzas,...).