



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, coupées et tamisées.

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

Boîte 3/1	Brique 500g
<ul style="list-style-type: none"> • Pesée et préparation des différents ingrédients. • Cuisson et mélange en bassines. • Flash-stérilisation, refroidissement. • Dosage volumétrique. • Emboîtement. • Sertissage. • Marquage. • Traitement thermique. • Refroidissement. • Palettisation. • Conditionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavage • Broyage • Réchauffage • Tamisage • Concentration • Cive de préparation (adjonction des ingrédients) • Pasteurisation • Refroidissement • Remplissage aseptique • Marquage • Conditionnement • Palettisation

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOÎTE ET FOND : vernis intérieurement

ÉTIQUETTE : papier 80 g/ m²

BRIQUE : aluminium, papier, polyéthylène accouplés thermosoudés

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° 76).

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique (°Brix)	8-11
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 de tomates, oignons, céleri et témoins d'herbes aromatiques.

Sa consistance est liée.

Elle offre un bon goût de tomate cuinée, agréablement aromatisé.

Sans goût, ni odeurs étrangers.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : boîte **36 mois** et brique **2 ans**

Boîtes: MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DE LA DATE D'UTILISATION OPTIMALE SUR L'UN DES FONDS :

Ex : **J11 LM 291 01 10 26** => Code fabricant + n° de Lot (L+ Lettre de l'année + quantième) + DDM

Brique: MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE :

Ex : **12/2025 J11 LM 027** => DDM + Code fabricant + n° de lot (L+ Lettre de l'année + quantième)

PALETTISATION

Format	Poches / Boîtes par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
3/1	6	5	10	50
Brique	12	12	12	144

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION LÉGALE

Sauce tomate.

QUANTITÉS

Format	3/1	Brique
Contenance (ml)	2650	500
Poids net (g)	2550	500
Nombre de portions	25 à 26	5

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : tomates 90% (pulpe de tomates, purée de tomates), légumes 5% (oignon, **céleri**, jus de carotte concentré), huile de tournesol 3%, sucre, sel, plantes aromatiques 0,24% (basilic, origan), correcteur d'acidité : acide citrique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

D'après la recette SP G 713

NUTRI-SCORE



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Obligatoire	Facultatif		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	260 kJ / 62 kcal	3	260 kJ / 62 kcal	3
Matières grasses	2,9 g	4	2,9 g	4
- dont acides gras saturés	0,3 g	2	0,3 g	2
Glucides	6,3 g	2	6,3 g	2
- dont sucres	5,6 g	6	5,6 g	6
Fibres alimentaires	1,5 g		1,5 g	
Protéines	1,6 g	3	1,6 g	3
Sel	0,70 g	12	0,70 g	12

Ces informations sont soumises à tolérances

(*) Apports de Référence : apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

DIVERS

Boîte 3/1	Brique 500 g
À consommer de préférence avant le : voir la date figurant l'un des fonds de la boîte.	À consommer de préférence avant le : voir la date figurant sur le dessus de la brique.
Avant ouverture : se conserve dans un endroit frais et sec.	
Après ouverture : se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur dans un récipient non métallique.	

Produit préparé en Italie.



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

CONSEIL D'UTILISATION

Sauce prête-à-l'emploi à utiliser dans toutes les recettes (apéritifs, pâtes, viandes, poissons ou pizzas) pour leur apporter une vraie touche italienne !