

# CIRIO



## 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.

Les tomates utilisées sont cultivées en Italie en production intégrée certifiée.

#### Autres matières premières

Les autres matières entrant dans la préparation de la purée sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques.

### DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Lavage
- Triage
- 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.

### PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique (°Brix)	7 minimum
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.

### 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 homogène.

Couleur rouge caractéristique des tomates cerises.

### 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 :

Ex : **J10 LT 291 01 10 16** => Code fabricant + n° de lot (L + Lettre de l'année + quantième) + DDM

## INFOS CONDITIONNEMENT

### EMBALLAGE

BOÎTE ET FOND : vernis intérieurement

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

### PALETTISATION

Format	UVC par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
4/4	6	12	12	144

### INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 / 2011

#### DÉNOMINATION LÉGALE

Tomates cerises entières à la purée de tomates

#### QUANTITÉS

Format	4/4
<b>Contenance (ml)</b>	<b>850</b>
<b>Poids net (g)</b>	<b>800</b>
<b>Poids net égoutté (g)</b>	<b>480</b>
<b>Nombre de portions</b>	<b>4 à 5</b>

#### LISTE DES INGRÉDIENTS

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

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

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Obligatoire	Facultatif		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	120 kJ / 29 kcal	1	120 kJ / 29 kcal	1
Matières grasses	0,2 g	0	0,2 g	0
- dont acides gras saturés	0 g	0	0 g	0
Glucides	4,0 g	2	4,0 g	2
- dont sucres	3,0 g	3	3,0 g	3
Fibres alimentaires	2,1 g		2,1 g	
Protéines	1,3 g	3	1,3 g	3
Sel	0,025 g	0	0,025 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 : Se conserve 3 ou 4 jours au réfrigérateur dans un récipient non métallique.

Produit préparé en Italie.

**TOMATES 100% ITALIENNES**

**EMB 30 189**

#### CONSEIL D'UTILISATION

Les tomates cerises Cirio se cuisinent rapidement et conviennent pour tous types de plats, en sauce ou en décoration. Conservées dans de la purée de tomates, elles gardent le bon goût des tomates fraîches mûries sous le soleil d'Italie.