



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 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

- Lavage
- Réchauffage
- Broyage
- Elimination de l'eau en excès
- Cuve de préparation – adjonction sauce de couverture
- Traitement thermique
- Refroidissement
- Inspection Rayon X
- Remplissage
- Marquage
- Refroidissement
- Palettisation
- Conditionnement

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

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 (CTCPA - décision n° 80).

PHYSICO-CHIMIE

Tolérances

Indice réfractométrique (°Brix)	7,5 ± 0,5
pH	≤ 4,5

Conforme à la réglementation en vigueur pour les pesticides et métaux lourds.

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Incubation 21 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 homogène, dense. Absence de séparation en 2 phases.

Couleur rouge caractéristique des tomates.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **30 mois**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE SUR L'UN DES COTES DE LA POCHE ET DU CARTON :

Ex :

Sur la poche : **J11 LG 027 16:30** => Code fabricant + n° de lot (L+ Lettre de l'année + quantième) + Heure de fabrication.

Sur le carton : **J11 LG 027 10 2027** => Code fabricant + n° de lot (L+ Lettre de l'année + quantième) + DDM

PALETTISATION

Format	Poche par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
Poche 5 kg	2	14	5	70

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION LÉGALE

Pulpe de tomates dense.

QUANTITÉS

Format	Poche 5 kg
Contenance (ml)	5000
Poids net (g)	5000
Nombre de portions	50

LISTE DES INGRÉDIENTS

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

*Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.**D'après la formule SP G 1388*

NUTRI-SCORE



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Obligatoire	Facultatif		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	149 kJ / 35 kcal	2	149 kJ / 35 kcal	2
Matières grasses	0,2 g	0	0,2 g	0
- dont acides gras saturés	0,1 g	1	0,1 g	1
Glucides	6,1 g	2	6,1 g	2
- dont sucres	4,5 g	5	4,5 g	5
Fibres alimentaires	1,4 g		1,4 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 fin :

Voir la date figurant sur le côté principal.

Avant ouverture : se conserve dans un endroit sec, propre, à l'abri de la lumière et d'une source de chaleur.

Après ouverture : se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur dans un contenant adapté.

Produit préparé en Italie.



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

CONSEIL D'UTILISATION

La pulpe dense de tomates en poche Cirio est idéale pour les sauces ou les bases de pizzas nature.

Grâce à la poche qui se maintient à la verticale et qu'il suffit de découper à l'aide de ciseaux, le temps de mise en œuvre est réduit de moitié.

Pour les pizzas, verser la pulpe sur une pâte à pizza étalée. Recouvrir de différents ingrédients au choix. Cuire au four et déguster.