

SAUCE TOMATE CUISINÉE AUX LÉGUMES – 3/1



DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination : Sauce tomate cuisinée aux légumes, aromatisée

Poids Net : 2.8 kg

PCB : 3

Type d'emballage : Boîte en acier **recyclable**

LISTE D'INGRÉDIENTS

Eau, pulpe de tomates avec morceaux 26% (tomate 18%, jus de tomates), purée de tomates 17%, oignons 8%, carottes 6,5%, huile de tournesol, amidon transformé de maïs, sel, sucre, plantes aromatiques, arôme naturel d'oignon, correcteur d'acidité : acide citrique.

Transformé en Espagne.

Origine des tomates : Espagne.

SAUCE TOMATE CUISINÉE AUX LÉGUMES – 3/1

PRÉPARATION

Adapté à la liaison chaude ou froide. Réchauffer la boîte au bain marie pendant 30 à 40 minutes.

Laisser reposer 3 minutes pour éviter tout jaillissement avant d'ouvrir la boîte.

- En accompagnement de pâtes, riz, œufs, poissons, légumes.
- Base pour Sauces : mexicaine, Aurore, antillaise...
- Base pour toute préparation chaude ou froide (soupe, gaspacho, coulis, mousses, sauces pour viandes).

QUANTITÉ PRÉVUE POUR PRÉPARER 50 À 60 PORTIONS

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g de produit
Energie kJ	227
Énergie kcal	54
Matières grasses	2.8
dont a.g. saturés	0.3
Glucides	5.3
dont Sucres	4.3
Fibres	1.6
Protéines	1.2
Sel	0.91

NUTRI-SCORE



Nutri-score :

↳ Score nutritionnel* : 3

↳ Classement nutritionnel* (A/ B/ C/ D/ E) : C

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 14 mars 2025 ».

SAUCE TOMATE CUISINÉE AUX LÉGUMES – 3/1

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
pH	3,8 – 4,5	pH mètre
Brix	> 8	Résidu sec
Viscosité	3 – 7	Bostwick

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité des produits après étuvage : 7 jours à 37°C et 7 jours à 55°C

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : sauce à base de tomate avec des morceaux visibles de légumes

Texture consistance : Sauce épaisse avec des morceaux de légumes conforme au référent

Goût - odeur : Produit correctement salé et épicé avec une note aromatique, conférant au produit une saveur et une odeur conformes au référent.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 36 mois.

- Après ouverture, à conserver au réfrigérateur à 4°C et à consommer dans les 3 jours.

SAUCE TOMATE CUISINÉE AUX LÉGUMES – 3/1

RÈGLEMENTATION

Conforme à :

- Règlement CE n° 2073/2005 du 15/11/05 relatif aux Critères Microbiologiques applicables aux Denrées Alimentaires.
- Code des usages CTCPA n°76 concernant les sauces à base de tomate.
- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

DONNÉES LOGISTIQUES

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT GARANTI	DATE CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR HAUTEUR
800589	PZ TOMATE LEGUMES 2.8 KG	3038353130607	3,091 KG	2,800 KG	1095 Jours	730 Jours		156 MM	156 MM 180 MM
NOMENCLATURE	DOUANIÈRE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT	
2103200000		ES	FR-PF-SAUCES-SAUCES	08413	NON	648 kg	PALETTE EUR 80X120		

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION									
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	DIMENSIONS PROFONDEUR LARGEUR HAUTEUR
CS	Colis	03038358072742	3				9,352 KG	8,400 KG	487 MM 157 MM 183 MM
PAL	Palette	03038357083121	198	66	11	6	643,169 KG	554,400 KG	1 200 MM 800 MM 1 248 MM