

TOMATES PELÉES CONCASSÉES À LA PURÉE DE TOMATES – 5/1



3 038359 912733

Code article : 805955

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination légale : Tomates pelées concassées à la purée de tomates

Poids total net : 4.05kg

PCB : 3

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

LISTE D'INGRÉDIENTS

Pulpe de tomates 99,8% (tomates 70%, purée de tomates), correcteur d'acidité : acide citrique.

Origine des tomates : Italie.

PRÉPARATION

Adaptée à la liaison chaude ou froide, ces tomates concassées sont prêtes à l'emploi. Riches en morceaux, ces tomates concassées sont idéales pour texturer tous vos plats (les ragouts & mijotés, les viandes en sauce, les soupes, les plats au four...).

QUANTITÉ PRÉVUE POUR PRÉPARER 50 À 60 PORTIONS

TOMATES PELÉES CONCASSÉES À LA PURÉE DE TOMATES – 5/1

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	121 kJ
Energie kcal	29 kcal
Matières grasses	0.1 g
dont acides gras saturés	0.02 g
Glucides	5.9 g
dont sucres	5.1 g
Fibres alimentaires	0.8 g
Protéines	1.5 g
Sel	0.12 g

Nutri-score : 

Score nutritionnel*: -4

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

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 ».

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
pH	4,0 – 4,4	Potentiomètre
Acidité	9,3 – 9,7	Titration
°Brix	> 6°	Refractomètre
Taille des morceaux	10x10 mm	tamis

TOMATES PELÉES CONCASSÉES À LA PURÉE DE TOMATES – 5/1

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible
Aspect	Pulpe de tomate fine en morceaux discernables, avec une bonne consistance, et fondamentalement exempt de tout type de matière étrangère.
Gout et odeur	Frais et typique de la tomate, sans goût inhabituel.
Texture	Homogène et granuleux

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Test de stabilité : 7 jours à 55°C

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 36 mois (Jour-Mois-Année).
- Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec. Après ouverture, à conserver au frais et à consommer dans les 3 jours.

RÈGLEMENTATION

Conforme à :

- Code des usages Décision CTCPA n°76 concernant les conserves 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

TOMATES PELÉES CONCASSÉES À LA PURÉE DE TOMATES – 5/1

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	LARGEUR	HAUTEUR
805955	PZ TOMATES CONCASSEES 5/1 /3	3038359912733	4,405 KG	4,050 KG	1242 Jours	608 Jrs		155 MM	155 MM	238 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		IT	FR-PF-SAUCES-BASE CULINAIRE	06415	NON	0 kg	PALETTE CHEP 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	03038358224837	3				13,215 KG	12,150 KG	485 MM	155 MM	238 MM
PAL	Palette	03038357244102	132	44	11	4	606,460 KG	534,800 KG	1 200 MM	800 MM	1 094 MM