

<h1>JUSTE</h1> <p>le choix du fruit!</p>	FICHE TECHNIQUE JUS DE TOMATE <i>JUSTE</i> Code emballeur : 26347	QT_FT_039 Edition A du 21/11/2024 Page 1 sur 4

DESCRIPTION

Dénomination légale : Fruits pressés sans pulpe par l'intermédiaire de filtrations puis pasteurisés

Ingrédient(s) : Jus de tomate (99.6%), Sel

Origine du fruit : France



CONSERVATION & STOCKAGE

(La conservation relève de la responsabilité de l'utilisateur et doit se faire selon les bonnes pratiques d'hygiène)

Durée de vie : 3 ans

Température de stockage : Ambiant dans un endroit sec et aéré

Mode d'utilisation : Agitez avant utilisation et servir frais. Toutes utilisations alimentaires

Durée de conservation maximale : 3 jours maximum à 2/4°C après ouverture

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES
Flaveur, couleur et apparence caractéristiques du Fruit mentionné
Absence de goût et d'odeur étrangers
Présence possible de fibres et de marquants Naturellement présents dans le fruit

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	
Brix (°B, réfractomètre à 20°C) :	4 - 6
pH (pH-mètre à 20°C) :	≤ 3.9
Granulométrie :	0.5 mm

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES	
Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie	18 kcal
Soit	75 kJ
Matières Grasses	<0.5 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	<0.1 g
Glucides	3 g
<i>Dont sucres</i>	2.9 g
Protéines	1 g
Sel	<0.01g

	FICHE TECHNIQUE JUS DE TOMATE <i>JUSTE</i> Code emballer : 26347	QT_FT_039
		Edition A du 21/11/2024 Page 2 sur 4

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

(Selon R(CE) 2073/2005 et ses modifications, NF V08-401, NF V08-408)

Tests de stabilité réalisés pour chaque fabrication pendant 21 jours à 32°C en interne.

Tests de stabilité selon le plan d'échantillonnage établi avec le laboratoire externe agréé COFRAC pendant 7 jours à 37°C et 55°C

Germe	Critères (UFC/g)
Microorganismes à 30°C	< 1000
Levures et Moisissures 25°C	< 1000
Bactéries Lactiques 30°C	< 100
Entérobactéries 37°C	< 100
<i>Escherichia coli</i>	Absence
<i>Listeria monocytogenes</i> 37°C	Absence dans 25g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25g

GARANTIES

- OGM :** Produit sans OGM, règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003 modifiés
- Ionisation :** Produit non ionisé, non soumis à la Directive (CE) n°1999/2 DU 22/02/1999
- Métaux lourds :** Conforme à la réglementation française et européenne en vigueur, règlement (CE) n° 1881/2006 modifié
- Allergènes :** Etiquetage conforme au règlement (UE) n°1169/2011
- Pesticides :** Conforme au règlement 396/2005
- Contaminants :** Conforme au Règlement (UE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
- Additifs :** Conforme au règlement CE sur les additifs alimentaires 1333/2008
- Fabrication :** Transformé et conditionné en France dans notre site de fabrication ce qui permet de garantir aux consommateurs le respect des réglementations françaises et européennes (dont R(CE) 172/2002, 852/2004, 853/2004 et leurs modifications).
- Alimentarité emballages :** Conforme aux règlements CE 1935/2004 et 10/2011 sur les matériaux qui rentrent en contact avec les denrées alimentaires
- Certification :** Halal et kasher

PACKAGING ET PALETTISATION

	25CL	1L
GENCOD UVC :	3335104243020	3335104043026
GENCOD COLIS :	3335107243027	3335107043023
UVC :	Bouteille Bordelaise Bouchon MCA28 Argent	Bouteille Bordelaise Bouchon MCA28 Argent
COLIS :	Carton	Carton
Nombre UVC par colis	12	6
Nombre colis par couche	21	19
Nombre couche par palette	8	6
Total UVC	2016	684
Total colis :	168	114
ETIQUETTE CARTONS		
ETIQUETTE BOUTEILLES		

JUSTE le choix du fruit!	FICHE TECHNIQUE JUS DE TOMATE <i>JUSTE</i> Code emballer : 26347	QT_FT_039
		Edition A du 21/11/2024 Page 4 sur 4

Type	POIDS NET KG	POIDS BRUT KG	DIMENSIONS CM	POIDS UVC /PAV
Bouteille Bordelaise 25cl Bouchon MCA28 Argent	0,254	0,479	5.6*19.65	0.225
Bouteille Bordelaise 1L Bouchon MCA28 Argent	1,016	1,451	8.37*27.25	0.435
Cartons 12*25CL	3,048	5,748	232*176*211	0.127
Cartons 6*1L	6,096	8,706	258*173*285	0.150
Palettes 25CL	512.064	965.664	1169*741*1879	-
Palettes 1L	706.06	992.484	1123*774*1860	-

Date de la modification : 21/11/2024

Version : A

Raison de la modification : Création

Rédigée par : Johana Malleval

Vérifiée par : Daniel Gaillard

Les informations contenues dans cette notice sont basées sur l'état de nos connaissances et données de bonne foi. Nos services techniques restent à votre disposition pour toute information complémentaire. Tous changements de procédé ou dans les matières premières qui pourraient modifier la qualité seront notifiées en temps opportun.