




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 pelées à la vapeur.

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
- Pelage
- Détecteur de métaux
- Dosage volumétrique
- Emboîtement
- 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)	≥ 6
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 .

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...).

Tomates entières pelées dans une purée de tomates.

Couleur rouge caractéristique des tomates pelées.

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 :

Ex : **J10 LA 027 31/12/2021** => Code fabricant + n° de lot
(L+ Lettre de l'année + quantième)
+ DDM

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOÎTE ET FOND : vernis intérieurement

ÉTIQUETTE : papier 80 g/ m²

PALETTISATION

Format	UVC par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
1/2	12	12	12	144
4/4	12	6	12	72
3/1	6	5	10	50

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 /2011

DÉNOMINATION LÉGALE

Tomates entières pelées à la purée de tomates

QUANTITÉS

Format	1/2	4/4	3/1
Contenance (ml)	425	850	2650
Poids net (g)	400	800	2500
Poids net égoutté (g)	240	480	1650
Nombre de portions	2 à 3	4 à 5	16 à 17

LISTE DES INGRÉDIENTS

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

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

D'après la formule SP G 354 Rev 8

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Obligatoire	Facultatif		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	112 kJ / 27 kcal	1	112 kJ / 27 kcal	1
Matières grasses	0,2 g	0	0,2 g	0
- dont acides gras saturés	0,1 g	1	0,1 g	1
Glucides	4,2 g	2	4,2 g	2
- dont sucres	3,8 g	4	3,8 g	4
Fibres alimentaires	1,1 g		1,1 g	
Protéines	1,1 g	2	1,1 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 le :
voir la date figurant sur l'un des fonds.

Avant ouverture : se conserve dans un endroit frais et sec.

Après ouverture : se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur dans un récipient non métallique.

Produits préparés en Italie.



Pour CONSERVES FRANCE
Domaine du Grand Frigolet
13150 TARASCON

EMB 13108 A

CONSEIL D'UTILISATION

Les tomates pelées Cirio sont idéales pour les recettes à cuisson longue (plats mijotés, tartes,...). Conservées dans de la purée de tomates, elles gardent le bon goût des tomates fraîches mûries sous le soleil d'Italie.