



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, broyées et tamisées. La peau et les graines sont éliminées.

Les tomates utilisées sont cultivées en Italie en Production Intégrée Certifiée.

Autres matières premières

Les autres matières entrant dans la préparation de la purée sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques.

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Lavage
- Broyage
- Réchauffage
- Tamisage
- Concentration
- Cuve de préparation (adjonction des ingrédients)
- Pasteurisation
- Refroidissement
- Dosage volumétrique
- Emboîtement
- Marquage
- Conditionnement
- Palettisation

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOÎTE ET FOND : vernis intérieurement

ÉTIQUETTE : papier 80 g/ m²

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° 8).

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique (°Brix)	7 minimum
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 et 7 jours à 55 °C.

Produit stable d'un point de vue microbiologique. Absence de germes revivifiable.

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, pas de séparation en 2 phases.

Couleur rouge caractéristique de la purée de tomates.

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 : **J11 LM 027 31/12/2026** => Code fabricant + n° de lot
(L+ Lettre de l'année
+ quantième) + DDM

PALETTISATION

Format	UVC par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
3/1	6	5	10	50

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 /2011

DÉNOMINATION LÉGALE

Purée de tomates.

QUANTITÉS

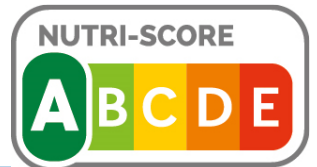
Format	3/1
Contenance (ml)	2650
Poids net (g)	2500
Nombre de portions	25

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Tomates, sel, correcteur d'acidité : acide citrique.

*Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.
D'après la formule SP G 1516.*

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



	Obligatoire		Facultatif	
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	140 kJ / 33 kcal	2	140 kJ / 33 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	5,3 g	2	5,3 g	2
- dont sucres	4,3 g	5	4,3 g	5
Fibres alimentaires	1,7 g		1,7 g	
Protéines	1,3 g	3	1,3 g	3
Sel	0,30 g	4	0,30 g	4

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 de la boîte.

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

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et à consommer dans les 3-4 jours.

Produit préparé en Italie.



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

CONSEIL D'UTILISATION

Inutile de la cuisiner longtemps, son parfum est si intense qu'il suffit juste de l'accompagner d'un filet d'huile d'olive.

La purée de tomates Cirio est idéale pour les sauces à cuisson rapide.