



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Légumes

Les oignons sont à pulpe blanche, doux, de qualité saine, loyale et marchande, dépourvus de terre et de peau. Complètement parés et lavés, ils sont cubetés.

Purée de tomates

La purée de tomates employée pour la préparation de la sauce satisfait aux caractéristiques spécifiées dans la décision n°8 du CTCPA.

Pulpe de tomates

Ce sont des cubes de tomates pelées d'une belle couleur rouge franc, dans un jus de tomates concentré. Sans sucre, ni aromate, ni sel.

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

- Pesée et préparation des différents ingrédients
- Cuisson et mélange en bassines
- Détecteur de métaux
- Dosage volumétrique
- Emboîtement
- Sertissage
- Marquage
- Pasteurisation
- Refroidissement
- Palettisation
- Conditionnement

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOÎTE ET FOND : vernis intérieurement BPA NI

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° 76).

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique (°Brix)	13 ± 2,5
pH	≤ 4,5

Conforme à la réglementation en vigueur pour les pesticides et métaux lourds.

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Incubation 7 jours à 37°C et à 55 °C.

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

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

La sauce est de couleur rouge orangée, avec présence de tomates, oignons et témoins d'herbes aromatiques.

Sa consistance est liée.

Elle offre un bon goût de tomate cuisinée, agréablement aromatisé.

Sans goût, ni odeurs étrangers.

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 SUR L'UN DES FONDS :

Ex : **881 GP LF 211** → Code fabricant + Code produit + L + lettre de l'année + Quantième

10h10 01.01.25 → Heure de fab + DDM

PALETTISATION

Format	Poche / boîtes par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
4/4	12	6	12	72
5/1	3	11	5	55

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION LÉGALE

Sauce tomate pour pizza

QUANTITÉS

Format	4/4	5/1
Contenance (ml)	850	4250
Poids net (g)	800	4000
Nombre de portions	8	40

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : tomates 74% (purée de tomates, pulpe de tomates), eau, oignons, amidon modifié de maïs, sucre, huile de colza, sel, arômes naturels, jus concentré de citron, plantes aromatiques, correcteur d'acidité : acide citrique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

D'après les formules N° 30 472.

NUTRI-SCORE



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Obligatoire	Facultatif		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	222 kJ / 53 kcal	3	222 kJ / 53 kcal	3
Matières grasses	1,3 g	2	1,3 g	2
- dont acides gras saturés	0,2 g	1	0,2 g	1
Glucides	8,2 g	3	8,2 g	3
- dont sucres	5,4 g	6	5,4 g	6
Fibres alimentaires	1,7 g		1,7 g	
Protéines	1,2 g	2	1,2 g	2
Sel	0,96 g	16	0,96 g	16

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

CONSERVES FRANCE
Domaine du Grand Frigolet
13150 TARASCON

EMB 13108 A

CONSEIL D'UTILISATION

La garniture pour pizza Cirio est prête à l'emploi.

Étaler la préparation sur la pâte et garnir la pizza de différents ingrédients au choix (olives, mozzarella, jambon, champignons...) avant de la cuire.