



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 coupés et tamisées.

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
- Broyage
- Elimination de l'eau en excès
- Cuve de préparation – adjonction sauce de couverture
- Traitement thermique
- Refroidissement
- Inspection Rayon X
- Remplissage
- Marquage
- Refroidissement
- Palettisation
- Conditionnement

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

POCHE en aluminium avec système de maintien de la poche à la verticale et poignée.

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique (°Brix)	7.5 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.

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Le produit doit présenter une saveur et une odeur franches de tomates de basilic, agréables et caractéristiques, être exempt de toute saveur ou odeur étrangère ou anormale (brûlé...).

Texture et consistance bien homogène, dense. Absence de séparation en 2 phases.

Couleur rouge caractéristique des tomates.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **30 mois**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE SUR L'UN DES COTES DE LA POCHE ET DU CARTON :

Ex :

Sur la poche : **J11 LP 027 16:30** => Code fabricant + n° de lot (L+ Lettre de l'année + quantième) + Heure de fabrication

Sur le carton : **J11 LP 027 10 2018** => Code fabricant + n° de lot (L+ Lettre de l'année + quantième) + DDM

PALETTISATION

Format	Poches par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
Poche 3 kg	2	19	6	114

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 /2011

DÉNOMINATION LÉGALE

Purée de tomates au basilic

QUANTITÉS

Format	Poche 3 kg
Poids net (g)	3000
Nombre de portions	30

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Tomates, basilic 1%, sel, correcteur d'acidité : acide citrique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Obligatoire	Facultatif		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	150 kJ / 36 kcal	2	150 kJ / 36 kcal	2
Matières grasses	0,2 g	0	0,2 g	0
- dont acides gras saturés	0,0 g	0	0,0 g	0
Glucides	5,8 g	2	5,8 g	2
- dont sucres	4,6 g	5	4,6 g	5
Fibres alimentaires	1,4 g		1,4 g	
Protéines	1,5 g	3	1,5 g	3
Sel	0,4 g	7	0,4 g	7

Ces informations sont soumises à tolérances.

(*) Apports Quotidiens de Référence : apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

DIVERS

À consommer de préférence avant fin :
Voir la date figurant sur le côté principal.

Avant ouverture : Se conserve dans un endroit sec, propre, à l'abri de la lumière et d'une source de chaleur.

Après ouverture : Se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur dans un contenant adapté.

Produit préparé en Italie.

TOMATES 100% ITALIENNES

EMB : 30 189

CONSERVES FRANCE
556 ch du mas de Cheylon
30904 NIMES cedex 9

CONSEIL D'UTILISATION

La purée de tomates au basilic Cirio est idéale pour les sauces à cuisson rapide.
Elle agrémentera parfaitement vos pâtes, viandes et poissons ou vous servira de base pour toutes sortes de pizzas.

Grâce à la poche qui se maintient à la verticale et possède une anse pour aider à l'utilisation, le temps de mise en œuvre est réduit de moitié !