

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Les tomates sont de qualité saine, loyale et marchande. Exemptes de moisissures et de pourriture. Elles ont atteint un état de maturité convenable.

Lavées, elles sont broyées. La peau et les pépins sont séparés du jus.

Les tomates utilisées sont Française, Italienne et ou Espagnole.

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

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

TUBES	COUPELLES	BOITES 1/2 et 4/4
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pompage des fûts de tomates ▪ Homogénéisateur, Chauffage ▪ Réchauffage ▪ Remplissage des tubes ▪ Pliage ▪ Marquage ▪ Refroidissement, séchage ▪ Conditionnement ▪ Palettisation 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pompage des fûts de tomates ▪ Homogénéisateur, Chauffage ▪ Réchauffage ▪ Remplissage des coupelles ▪ Operculage ▪ Refroidissement, séchage ▪ Marquage ▪ Conditionnement ▪ Palettisation 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavage / Epierrage / Parage des tomates fraîches ▪ Broyage ▪ Réchauffage Hot break ▪ Raffinage ▪ Concentration ▪ Réchauffage ▪ Emboîtement ▪ Sertissage ▪ Pasteurisation ▪ Refroidissement ▪ Marquage ▪ Palettisation ▪ Conditionnement

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Incubation 7 jours à 37°C et à 55 °C puis 21 jours à 32°C.

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOITE & FONDS : vernis intérieurement.

ETIQUETTE : Papier 80 g/m²

TUBE : souple en aluminium, verni intérieurement, glissé à l'intérieur d'un étui carton.

COUPELLE (aluminium) et OPERCULE (papier / aluminium) : regroupées dans un cluster en carton

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-CHEMIE

Tolérances	
Indice réfractométrique (°Brix)	28 % minimum
Sucres totaux	40% mini du résidu sec - sel déduit
Acidité totale	≤ 10g d'acide citrique monohydraté / 100g de résidu sec - sel déduit

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

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : boîtes et tubes 3 ans et coupelles 2 ans

Boîtes : - MARQUAGE AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DDM SUR L'UN DES FONDS :

Ex : **L211E 14:28 01/07/23** → L + quantième + Lettre de l'année + Heure + DDM

DC 434

→ Code produit + Code fabricant :
 Saint Sylvestre

Tubes : MARQUAGE AU JET D'ENCRE DE LA DDM SUR LE TUBE : Ex : **L211E 01 07 23**

ET SUR L'ETUI : Ex : **01 07 2023 12:13**

Coupelles : MARQUAGE AU JET D'ENCRE DE LA DDM SUR LA COUPELLE : Ex : **L211E 01 07 2022**

ET SUR LE CLUSTER : Ex : **01 07 2022**

PALETTISATION

Format de l'UVC	UVC par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
Tube 140 g	24	12	7	84
Tube 150 g	24	12	7	84
C 70 g x 4	12 = 48	29	6	174
C 70 g x 4	24 = 96	14	6	84
1/2	12	12	12	144
1/2	12 x 2	12	6	72
4/4 en colis filmés	12	6	12	72
4/4 en barquette OT ou filmés	12	7	11	77

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Purée de tomates double concentrée 28 %

QUANTITÉS

Format	Tube		Coupelle	1/2	4/4
Contenance (ml)	140	140	69	425	850
Poids net (g)	140	150	70	440	880
Nombre de portions	2 à 3	3	1 à 2	8 à 9	17 à 18

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Tomates.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 50 g	% AQR* par portion
Énergie	412 kJ / 98 kcal	5	206 kJ / 49 kcal	2
Matières grasses	0,4 g	1	0,2 g	0
dont acides gras saturés	0,1 g	1	0,1 g	0
Glucides	17,1 g	7	8,6 g	3
dont sucres	14,8 g	16	7,4 g	8
Fibres alimentaires	4,4g		2,2 g	
Protéines	4,2 g	8	2,1 g	4
Sel	0,06 g	1	0,03 g	1

DIVERS

Ces informations sont soumises à tolérances .

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

Boîte	Coupelle et tube
A consommer de préférence avant le : - Voir la date figurant sur l'un des fonds de la boîte.	A consommer de préférence avant le : - Voir la date figurant sur la coupelle et sur le cluster ou sur le tube et sur l'étui.
Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec.	Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec.
Après ouverture : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique approprié et à consommer dans les 4 jours.	Après ouverture : Coupelle : Se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur. Tube : Se conserve 3 semaines au réfrigérateur

CONSERVES FRANCE
Domaine du Grand Frigolet
13150 TARASCON

EMB 13108 A

CONSEILS D'UTILISATION

Cette purée de tomates a conservé toutes les qualités gustatives de la tomate, sélectionnée dans nos usines et utilisée pour sa fabrication.

Elle est la base idéale pour accompagner pâtes, viandes, riz, poissons....