

**1> Composition :**

Ingrédients :	%
Tomates pelées en cubes	62.20
Jus de tomates	37.75
Sel	0.05
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

Tomates origine France

**2> Caractéristiques physico-chimiques :**

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	4.20 (+/- 0.20)
I.R. :	4° Brix (minimum)
Bostwick	/
Présence de peaux	300 cm <sup>2</sup> maximum pour 10 kg de poids net
DLUO :	30 à 42 mois à température ambiante
Traitement thermique :	Pasteurisation

En grammes / 100 g de produit					
Valeurs nutritionnelles moyennes				Valeurs énergétiques moyennes	
M. Grasses	0.1	Fibres	2.2	Kcal	KJ
Acides gras saturés	0.01	Protéines	1.0		
Glucides	2.7	Sel	0.5	20	84
Sucres	2.3				

**3> Caractéristiques bactériologiques :**

Moisissure : moins de 50 % de champs positif au test Howard (dénombrement dans les tomates et le liquide de couverture)

NFV 08 401 et NFV 08 408

Stabilité 7 jours étuve 37°C – 55°C

**Variation de Ph par rapport au témoin inférieure à 0.5 unités Ph et le Ph le plus élevé < 4.45**

**4> Ionisation :**

Absence

**5> OGM :**

Etiquetage conventionnel, suite aux règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 des parlements européens et du conseil, publiés le 18 octobre 2003 et applicables au 19 avril 2004, modifiant l'étiquetage et la traçabilité des organismes génétiquement modifiés

**6 ➤ Allergènes (Règlement étiquetage 2000/13/CE + 2007/68/CE et ses modifications) :**

	Présence ou absence (précisez)	En cas de présence	
		Composant concerné	Eventuellement ensemble contenant le composant concerné
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé (froment) - seigle - orge - avoine - épeautre - kamut ou leurs variétés hybrides)	Absence		
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence		
Poissons et produits à base de poissons	Absence		
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		
Soja et produits à base de soja	Absence		
Lait - produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Absence		
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque (amande - noisette - noix - noix de cajou - noix de pécan - noix de Brésil - pistache - noix de macadamia et noix du Queensland)	Absence		
Céleri et produits à base de céleri	Absence		
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>	Absence		
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence		
Lupin et produits à base de lupin	Absence		

**7 ➤ Caractéristiques organoleptiques :**

- Les tomates utilisées à la préparation du produit visés ci-dessus sont fraîches, saines, en bon état et ont atteint un développement convenable.
- Elles ont subi au préalable un triage, un lavage et si nécessaire un parage convenable.
- Les tomates possèdent une couleur typique rouge franc.
- Saveur et odeur franches et caractéristiques, absence de toute saveur ou odeur étrangère, notamment de « goût de brûlé » ou de « caramel ».
- Teneur en sel du produit fini n'excède pas 3 %.
- Défauts : 35 cm<sup>2</sup> maximum de défauts pour 10 kg de poids net (zones ou lésions superficielles ayant entamé la chair de telle sorte qu'elles contrastent nettement par leur couleur et leur texture avec le tissu normal de la tomate et qui auraient donc dû être éliminées au cours de la transformation)
- Peaux : 1250 cm<sup>2</sup> maximum de surface totale de peaux pour 10 kg de poids net (à la fois des peaux qui adhèrent à la chair des tomates et des peaux qui se trouvent détachées dans le récipient)
- Matières étrangères minérales : 0.02 % de la masse nette totale

**8** ➤ Métaux lourds / dioxine et Mycotoxines :

Règlement (CE) n°1881/2006 + RCE 315/93 et ses modifications

**9** ➤ Pesticides :

Règlement (CE) n°396/2005 et ses modifications

**10** ➤ Emballage du produit :

Règlement (CE) n°1935/2004 et ses modifications

**11** ➤ Conditionnement :

UVC	5/1
matériaux	fer blanc
volume	4 180 ml
dimensions Ø x H	153 x 246
poids net	4000 g
Palette	
unités / barquette	3
barquettes/couche	11
nombre de couches	5
barquettes/palette	55
unités / palette	165
dimensions en mm	1200 x 800 x 1375
poids brut palette	825 kg

**12** ➤ Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation :

Avant ouverture, à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

**13** ➤ Pays d'origine ou lieu de provenance :

France

**14** ➤ Nom ou raison sociale et adresse :LOUIS MARTIN  
82 Chemin de la Buire - BP1  
84170 MONTEUX