

Sauce Tomate au Basilic biologique

Version
15

Page
1/2

Date
22/02/2022

Ingrédients :

Tomates* en dés et purée*(81,3%)(acidifiant : acide citrique), oignons*, basilic* (3.5%), huile de tournesol désodorisée*, huile d'olive vierge extra*, sucre de canne*, amidon de **blé***, sel de mer, ail*, laurier*, thym*.

**ingrédients issus de l'agriculture biologique*

Conditions de Stockage : dans son emballage fermé, à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 2 jours.

Durée de vie du produit / DLUO : 24 mois

Poids net - contenance - format :

1,95 kg, Aucun(e)

Nombre de Portions : 50 à 70 portions

Mode d'emploi :

Mode de réchauffage au bain-marie, plonger la poche fermée 30 minutes dans l'eau frémissante.

Conseils d'utilisation :

Facile à réchauffer, poche fermée au bain marie ou au four à vapeur.

Garantie :

Sans OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM conformément à la réglementation en vigueur n° 1829/2003.

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Pesticides, métaux lourds : Conforme à la réglementation Européenne en vigueur.

Colorants, Conservateurs : Absence.

Origine de la transformation : France.

Certifié par ECOCERT SAS - FR-BIO-01

Produit Conforme au mode de production biologique et à la décision n°76 du CTCPA.



Détails Emballages :

Complexe PET/ALU/PP **Garanti sans Phtalates, sans Bisphénol A**
Doypack ® de dimensions 205x300mm

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un certificat

Codifications du produit : marquage au jet d'encre sur la poche, DLUO sous la forme JJ/MM/AAAA + lettre année + centième de fabrication.

Codification carton : étiquette traçabilité carton, code EAN 128.

GENCOD UVC 3260930201725

GENCOD COLIS 03260930201725

Palettisation	Dimensions	Poids Brut	Les informations mentionnées sur l'étiquette de traçabilité (sur le carton) et/ou sur la poche sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.
3 UVC / carton 16 cartons / couche 5 couches / palette 240 UVC / palette	PCB en mm :	5,92 kg	
	PALETTE EUR H = 0 cm	494,00 kg	

Code Emb. :

CONSERVERIE DAVIN - 648, avenue des Marchés - 84200 CARPENTRAS

Tél. : 04 90 63 40 90 - Fax. : 04 90 60 63 83

Site Internet : www.conserverie-davin.com - Contact e-mail : conserveriedavin@wanadoo.fr

Sauce Tomate au Basilic biologique

Version
15

Page
2/2

Date
22/02/2022

Caractéristiques Physico-chimiques :

pH compris entre 3,9 et 4,4
Teneur en matière sèche compris entre 11,5 et 12,5° Brix

Caractéristiques Microbiologiques :

-Sur chaque lot-
Stabilité à l'étuve à 37°C conformément aux normes NF V08-402.

Caractéristiques Organoleptiques :

La sauce tomate basilic saura vous faire retrouver les authentiques saveurs méridionales. Elle parfamera parfaitement la plupart de vos accompagnements (pâtes, riz, légumes) et sera la base idéale de nombreuses préparations culinaires.



Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g	AR**
Energie	276 kJ / 66 Kcal	3 %
Matières grasses dont	3,1	4 %
- acides gras saturés	0,4	2 %
Glucides dont	7,4	2 %
- sucres	5,4	6 %
Fibres alimentaires	1,4	
Protéines	1,3	2 %
Sel	1,1	18 %

** Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Allergènes :

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	PRESENCE
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Oeufs et produits à base d'oeufs	ABSENCE
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachide	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	ABSENCE
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	ABSENCE
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix de Queensland, et produits à base de ces fruits	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
Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration d'au moins 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO2	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE