



DEFINITION PRODUIT

Dénomination : Sauce tomate cuisinée aux protéines végétales de pois
Poids Net : 2kg
PCB : 4
Type d'emballage : Doypack

LISTE D'INGREDIENTS

Pulpe de tomates avec morceaux 37% (tomates 26%, purée de tomates), eau, purée de tomates, protéines de pois texturées réhydratées 12% (protéines de pois, extrait de pois), oignons, carottes, huile de tournesol, sel, sucre, amidon modifié de maïs, persil, arômes naturels, arôme naturel d'herbes, basilic.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g de produit
Energie kJ	336
Énergie kcal	80
Matières grasses	3.6
dont a.g. saturés	0.5
Glucides	7.1
dont Sucres	5.1
Fibres	1.3
Protéines	4.2
Sel	1.0



↳ Nutri-score :

↳ Score nutritionnel* : 1

↳ Classement nutritionnel* (A/ B/ C/ D/ E) : B

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 »

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
pH	4.4 – 4.8	pH mètre
Sel	0.85	
Viscosité	4 – 5	Bostwick

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité des produits après étuvage : 7 jours à 37°C et 7 jours à 55°C

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur	Odeur caractéristique de la sauce tomate cuite : tomates/herbes/arômes, sans saveurs désagréables.
Couleur	Conforme à l'échantillon standard : couleur rouge avec morceaux de légumes
Goût	Saveur de tomates cuites, bon équilibre entre les herbes et le goût du bœuf
Aspect	Caractéristiques de la sauce tomate : riche en morceaux de protéines, avec des morceaux de pulpe de tomate, des carottes et des herbes aromatiques. Homogène, sans synérèse d'eau.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 730 Jours.
- Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

REGLEMENTATION

Conforme à :

- Règlement CE n° 2073/2005 du 15/11/05 relatif aux Critères Microbiologiques applicables aux Denrées Alimentaires.
- Code des usages CTCPA n°76 concernant les sauces à base de tomate.
- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

DONNÉES LOGISTIQUES

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
806150	PZ SCE BOLO VEGGIE V2 2KG PAV4	3038359011795	2,022 KG	2 KG	730 Jours	365 Jours	170 MM	110 MM	280 MM
NOMENCLATURE DOUANIÈRE	PAYS DE FAB.	GRUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
2103200000	IT	FR-PF-SAUCES-BASE CULINAIRE	06413	NON	396 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION											
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358226596	4				8,248 KG	8 KG	300 MM	248 MM	288 MM
PAL	Palette	03038357245871	192	48	12	4	421,204 KG	384 KG	1 200 MM	800 MM	1 330 MM