1➢ Composition :

Ingrédients :	%
Tomates pelées concassées* (Origine France)	100.00
Total	100.00

* Ingrédient issu de l'agriculture biologique

2➢ Caractéristiques physico-chimiques :

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	4.20 (+/- 0.25)
I.R. :	6°Brix (minimum)
Bostwick	/
Présence de peaux	1 250 cm² maximum pour 10 kg de poids net
DLUO :	30 à 42 mois à température ambiante
Traitement thermique :	Pasteurisation

➔ Respect de la décision n°80 du CTCPA

En grammes / 100 g de produit					
Valeurs nutritionnelles moyennes				Valeurs énergétiques moyennes	
M. Grasses	0.1	Fibres	2.2		
Acides gras saturés	0.01	Protéines	0.9	Kcal	KJ
Glucides	2.0	Sel	0.0	17	71
Sucres	1.8				

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_2	Absence		
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence		
Lupin et produits à base de lupin	Absence		

7➢ Caractéristiques organoleptiques :

Aspect :	Caractéristique tomates concassées - uniforme, tendre, bonne tenue, exemptes de peaux et d'unités endommagées
Odeur :	Caractéristique tomates concassées
Couleur :	Caractéristique tomates concassées - rouge
Goût :	Caractéristique tomates concassées

Défauts :

Odeur ou saveur anormale ou étrangère notamment goût de brûlé / acide.

Moisissures et autres souillures

8➢ Métaux lourds / dioxine et Mycotoxines :

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

9➢ Pesticides :

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

10➢ Emballage du produit :

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

11➢ Conditionnement :

UVC	5/1
matériaux	fer blanc
volume	4180 ml
dimensions Ø x H	153 x 246
poids net	3825 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