

LISTE DES INGRÉDIENTS			
Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
tomates cerises jaunes semi-séchées	végétale		57%
huile de tournesol	végétale		40%
sel	minérale		
basilic	végétale		
ail en poudre	végétale		
correcteur d'acidité : acide citrique	/		

## IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL



LISTE DES INGRÉDIENTS ETIQUETÉE
Tomates cerises jaunes semi-séchées 57%, huile de tournesol 40%, sel, basilic, ail en poudre, correcteur d'acidité : acide citrique.

<b>MARQUE :</b>	FLORELLI RIST
<b>RÉF INTERNE:</b>	A8956FLRIST
<b>GENCOD:</b>	3760077538956
<b>DÉNOMINATION LÉGALE:</b>	TOMATES CERISES JAUNES SEMI-SÉCHÉES À L'HUILE DE TOURNESOL
<b>POIDS NET / PNE:</b>	750g / 430g
<b>DDM/DLC PRODUCTION:</b>	1080 J
<b>DDM/DLC GARANTIE</b>	
<b>RÉCEPTION:</b>	720 J
<b>NOMENCLATURE DOUANIÈRE:</b>	20059980

ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE
Absence

PROFIL ORGANOLEPTIQUE	
<b>ASPECT</b>	Tomates semi-séchées, coupées, immergées dans de l'huile de tournesol
<b>COULEUR</b>	Jaune
<b>GOÛT</b>	Typique des tomates cerises semi-séchées, acide
<b>ODEUR</b>	Typique des tomates cerises semi-séchées
<b>TEXTURE</b>	Typique de tomates à l'huile de tournesol

OGM selon le Reg. 1829/2003CE - 1830/2003/CE et la Dir. 90/200/CE
Absence

CONDITIONS DE CONSERVATION	
<b>AVANT OUVERTURE:</b>	À conserver dans un endroit frais et sec.
<b>APRES OUVERTURE:</b>	Après ouverture conserver au réfrigérateur dans un récipient couvert non métallique et consommer dans les 5 jours.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : 100G ÉGOUTTÉ	
<b>Énergie</b>	558 kJ / 135 kcal
<b>Matières grasses</b>	9,5 g
<b>dont acides gras saturés</b>	1,0 g
<b>Glucides</b>	7,8 g
<b>dont sucres</b>	7,8 g
<b>Fibres alimentaires</b>	4,5 g
<b>Protéines</b>	2,2 g
<b>Sel</b>	1,2 g

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Critères	Cible - Tolérances
<b>Lactobacillus spp</b>	<1000 CFU/g
<b>Levures</b>	<1000 CFU/g
<b>Moisissures</b>	<1000 CFU/g
<b>Flore totale</b>	<10.000 CFU/g

PALETTISATION	
<b>UVC / CARTON (PCB)</b>	6
<b>CARTONS / COUCHE</b>	12
<b>COUCHES / PALETTE</b>	12
<b>CARTONS / PALETTE</b>	144
<b>UVC / PALETTE</b>	864
<b>HAUTEUR PALETTE (cm)</b>	176
<b>POIDS BRUT PALETTE (kg)</b>	770

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES		
Critères	Cible - Tolérances	Méthode d'analyse
Métaux lourds	Limites réglementaires UE	
Résidus pesticides	Limites réglementaires UE	
pH	< 4,2	