

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- TOMATE ENTIÈRE PELÉE ----- BOITE 5/1	FT.12.06
		Date de mise à jour 29/12/2022

Dénomination légale

Tomate entière pelée 5/1

Lieu de production

Cadreita, Espagne

Définition

Tomate entière pelée dans son jus

Liste des ingrédients

Tomate 63.8%, jus de tomate 36.4%, sel 0.65%, acidifiant (acide citrique E-330) 0.12%, affermissant (chlorure de calcium E-509) 0.02%

Valeurs nutritionnelles pour 100gr du PNE

		% IR
Valeur énergétique (KJ/KCAL)	81,7 KJ / 19,4 Kcal	1%
Matières grasses (g)	0g	0%
Dont saturées (g)	0g	0%
Glucides (g)	3,4g	1%
Dont sucres (g)	2,9g	3%
Fibre alimentaire (g)	1,1g	
Protéines (g)	0,89g	2%
Sel (g)	0,19g	3%

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- TOMATE ENTIÈRE PELÉE ----- BOITE 5/1	FT.12.06
		Date de mise à jour 29/12/2022

Allergènes et intolérances

		Contamination croisée
Céréales avec gluten ou dérivés	Absence	Non
Œufs ou produits à base d'œufs	Absence	Non
Produits à base d'arachides ou d'arachides	Absence	Non
Produits laitiers ou produits à base de lait	Absence	Non
Céleri ou produits à base de céleri	Absence	Non
Produits à base de sésame ou de sésame	Absence	Non
Lupins ou produits à base de lupin	Absence	Non
Crustacés ou dérivés	Absence	Non
Poisson ou dérivés	Absence	Non
Soja ou dérivés	Absence	Non
Noix ou dérivés	Absence	Non
Moutarde ou dérivés	Absence	Non
Sulfites > 10 mg / kg ou > 10 mg / L	Absence	Non
Mollusques et crustacés	Absence	Non

Traitement (processus)

Stérilisation. 98°C, 53 minutes

Lot

L2XXXXF

L : Lot

XXX : Date de fabrication

F : Année

DDM (vie utile depuis la date de fabrication)

4 ans, 1460 jours

Mode d'emploi / utilisation prévue

Ouvrir et prêt à consommer.

Conseils d'utilisation

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- TOMATE ENTIÈRE PELÉE ----- BOITE 5/1	FT.12.06
		Date de mise à jour 29/12/2022

Base pour sauces et préparations de plats

Mode conservation avant et après ouverture

Avant ouverture, conserver à température ambiante dans un endroit sec et frais.
Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.

Population cible

Population en général, sauf, voir section allergènes.

Facteurs et caractéristiques (physicochimique)

FACTEURS	CARACTÉRISTIQUES
Aspect du produit	Aspect typique du tomate
Texture et consistance	Tendre et typique
Couleur	Rouge Typique
Goût et odeur	Typique, absence de goût et d'odeur étranges
Aspect liquide du gouvernement	Typique
PH	<4,3

Exigences de qualité et tolérance basées sur les décisions du CTCPA

FACTEURS	TOLÉRANCES (% PNE)
OGMs	Absence
Produits irradiés	Absence
Défauts	<10
Tomates entières (%)	>70%
Moisissures	<40
Peaux (2cm ou 100gr P.E/P.N)	<2

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- TOMATE ENTIÈRE PELÉE ----- BOITE 5/1	FT.12.06
		Date de mise à jour 29/12/2022

Caractéristiques microbiologiques

Produit microbiologiquement stable
Absence de microorganismes pathogènes

Norme française NF V 08-408 :
Contrôle de la stabilité des produits offerts et assimilés.
Méthode de « routine » constituée de :

- Incubation d'une boîte à 37 +/- 2°C pendant 7 jours.
- Incubation d'une boîte à 55 +/- 2°C pendant 7 jours
- Échantillon témoin sans incubation (7 jours à température ambiante : de 18 à 25°C)

Critères d'acceptation

Le produit sera considéré comme stable lorsque les points suivants seront respectés :

- Absence de déformation et/ou de fuite du récipient après la période d'incubation.
- Absence de modification de l'odeur, de l'aspect et de la texture du produit par rapport à l'échantillon témoin.
- Différence de PH < 0.5 unités par rapport au témoin.

Laboratoire de contrôles externes

CNTA

Poids minimum requis

Format	Poids net (g)	Pois net égoutté
5/1	4000	2700

Législation applicable sur la boîte

Conformément à la réglementation européenne en vigueur.

COVENTRA

Import-Export
Edifici Masover
Ctra. Del Forn
AD100 Canillo
Principat D'Andorra
Tel : (+376) 853 333
Fax : (+376) 853 332
E-mail : coventra@andorra.ad

FICHE TECHNIQUE**TOMATE ENTIÈRE
PELÉE****BOITE 5/1**

FT.12.06

Date de mise à jour
29/12/2022

Réceptient

Réceptient cylindrique en étain

Diamètre (mm)	155
Hauteur (mm)	245

Emballage

Plateau rétractable

Longueur (cm)	47,7
Largeur (cm)	16
Hauteur (cm)	24,5
Unités par colis	3

Logistique

Type de palette	Européen : 0,80 x 1,20 m
N° de boîtes x colis	3
N° de colis x couche	11
N° de couches	5
Hauteur	135 cm
N° unités x palette	165
Kg / palette	847



Import-Export
Edifici Masover
Ctra. Del Forn
AD100 Canillo
Principat D'Andorra
Tel : (+376) 853 333
Fax : (+376) 853 332
E-mail : coventra@andorra.ad

FICHE TECHNIQUE

**TOMATE ENTIÈRE
PELÉE**

BOITE 5/1

FT.12.06

Date de mise à jour
29/12/2022