

| | | |
|--|--|---|
|  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 4/4 | FT.12.07 |
| | | Date de mise à jour 29/12/2022 EAN 13 : 3582571803305 |

Dénomination légale

Tomate entière pelée 4/4

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

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

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
|  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 4/4 | FT.12.07 |
| | | 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, 103 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

Base pour sauces et préparations de plats

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
|  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 4/4 | FT.12.07 |
| | | Date de mise à jour 29/12/2022 |

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 4/4 | FT.12.07 |
| | | 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 |
|--------|---------------|------------------|
| 4/4 | 780 | 480 |

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 4/4**

FT.12.07

Date de mise à jour
29/12/2022

Réceptient

Réceptient cylindrique en étain

| | |
|---------------|-----|
| Diamètre (mm) | 102 |
| Hauteur (mm) | 117 |

Emballage

Plateau rétractable

| | |
|------------------|----|
| Longueur (cm) | 41 |
| Largeur (cm) | 31 |
| Hauteur (cm) | 12 |
| Unités par colis | 12 |

Logistique

| | |
|----------------------|--------------------------|
| Type de palette | Européen : 0,80 x 1,20 m |
| N° de boîtes x colis | 12 |
| N° de colis x couche | 6 |
| N° de couches | 12 |
| Hauteur | 160 cm |
| N° unités x palette | 864 |
| Kg / palette | 860 |