

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>TOMATE ENTIÈRE  PELÉE</b> ----- <b>BOITE 4/4</b>	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

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

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>TOMATE ENTIÈRE  PELÉE</b> ----- <b>BOITE 4/4</b>	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 : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>TOMATE ENTIÈRE  PELÉE</b> ----- <b>BOITE 4/4</b>	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	<b>Absence</b>
Produits irradiés	<b>Absence</b>
Défauts	<b>&lt;10</b>
Tomates entières (%)	<b>&gt;70%</b>
Moisissures	<b>&lt;40</b>
Peaux (2cm ou 100gr P.E/P.N)	<b>&lt;2</b>

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>TOMATE ENTIÈRE  PELÉE</b> ----- <b>BOITE 4/4</b>	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.



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](mailto: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