



d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/PIZ/615 - Version : B
Date : 21/12/2022

FICHE TECHNIQUE

SAUCE NAPOLITAINE BIO



Page : 1/3

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Sauce à base de tomates et basilic issus de l'agriculture biologique	
Code produit	JDE	2012115	
Format		3/1	
Contenance		2650 ml	
Poids Net Total		2500 g	
Liste des Ingrédients		Pulpe de tomates*, courgettes en cubes*, purée de tomates double concentrée*, eau, carottes*, oignons*, huile d'olive vierge*, sel de mer, ail*, arôme naturel de basilic, thym*, basilic*, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique.	
Campagne de Production		D'Août à Décembre	
Origine	Légume	Espagne	
	Fabrication / département	Espagne	/



FR-BIO-01

NOMBRE DE PORTIONS

30 à 60 portions



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°76 – Conserves de sauce à base de tomates

Sauce tomate : Sauce à base de tomates triturées, de concentré de tomates *Solanum lycopersicum L.*

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	< 4,5 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,5 bar

Allergènes :

Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.

OGM :

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

Ionisation :

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Pesticides, métaux lourds :

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	La sauce doit être onctueuse, tous les constituants doivent être présents.
Couleur	Franche et caractéristique (selon les constituants).
Odeur/Saveur	Franche et normale, dont le goût d'oignon est décelable mais non marqué, sans acidité excessive, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Légèrement granuleuse.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte.
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 2 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-401 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> Température ambiante pendant 21 jours A 32°C pendant 21 jours Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unité entre les 2 récipients incubés.



d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/PIZ/615 - Version : B
Date : 21/12/2022

FICHE TECHNIQUE

SAUCE NAPOLITAINE BIO



Page : 2/3

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g**	AR***		Pour 100 g**	AR***
Energie (kJ)	200	2%	Glucides (g)	5,5	2%
Energie (kcal)	48		Dont sucres (g)	4,8	5%
Matières Grasses (g)	1,7	2%	Fibres alimentaires (g)	2,3	
Dont acides gras saturés (g)	0,3	2%	Protéines (g)	1,5	3%
			Sel (g)	0,64	11%

** Pour 100 g de produit

***Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

Avant ouverture : « À conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. »

Après ouverture : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).

- Autres types d'utilisation : À conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et à consommer dans les 3 jours.

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,43 m
Palette de 8 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
88/palette	264/palette	700 à 750 kg
GENCOD PRODUIT		301780 050 961 6

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

TRI SÉLECTIF : La boîte convient au tri sélectif.



RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE MÉTROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Sauces pour plats

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
/	3	5	7	8	8



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.

Cette vignette est décollable et repositionnable.



d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/PIZ/615 - Version : B
Date : 21/12/2022

FICHE TECHNIQUE

SAUCE NAPOLITAINE BIO



Page : 3/3

ÉTIQUETAGE :

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- (1) Logo européen (avec des dimensions et une couleur définie par la réglementation)
- (2) FR-BIO-01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- (3) Agriculture UE

Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives qui peuvent apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- Certifié par Ecocert France
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le logo européen)