



SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE  
PRODUITS ALIMENTAIRES  
SAS au capital de 200 000 €

## FICHE TECHNIQUE

**Dénomination :** tomate concassée bio  
poche 10kg - CODE 001842  
(1TCPR124)  
**Origine :** Italie  
(lieu de dernière transformation)  
**Marque :** Ecocert FR-BIO-01 2FAISANS

Document : FT1ff-9  
Diffusion : non contrôlée

Version : b  
Mise à jour : 21/09/2020  
Page : 1 sur 2

## DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Définition</b>	pulpe de tomate, en morceaux ayant une forme plutôt régulière, obtenue avec des tomates issues de l'agriculture biologique, pelées, cubetées et partiellement égouttées, avec élimination de tout matériel étranger		
<b>Dénomination légale</b>	Pulpe de tomate au jus bio		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 02 10 10 00 01 R		
<b>Décision CTCPA</b>	Décision n°80 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de tomates ; Règlement (CE) N° 834/2007 du conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 8 007193 00477 0 GTIN colis : 0 80 07193 00477 0 GTIN palette : 5 80 07193 00477 5		
<b>Composition et origines</b>	tomate bio <i>Lycopersicum esculentum</i> L.	Italie	~ 70,0%
	jus de tomate bio	Italie	~ 30,0%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine/UE [tapioca]	< 0,20%
<b>Contenance</b>	10 L		
<b>DDM</b>	36 mois à température ambiante		
<b>DDM après ouverture</b>	2 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	Selon le règlement 1169/2011 UE : Tomates bio, jus de tomates bio, acidifiant : acide citrique.		

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Couleur</b>	rouge vif, caractéristique de la tomate saine et récoltée au bon degré de maturité		
<b>Saveur</b>	franche et caractéristique ; absence de toute saveur anormale		
<b>Odeur</b>	franche et caractéristique ; absence de toute saveur anormale		
<b>Aspect</b>	pulpe en morceaux bien définis, de bonne consistance ; pratiquement sans matériel étranger d'aucun type		

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	10000		
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>		> 60% du PN	
<b>Calibre – Métrologie</b>	cubes 10 * 10 * 10 mm ; pourcentage de cubes : 70%		
<b>Indice réfractométrique</b>	5,5°Brix		
<b>pH</b>			4,4
<b>Acidité totale</b>			0,095

## DEFAUTS

<b>Matières étrangères</b>	absence
<b>Matières étrangères végétales</b>	pédoncules < 0,05% (poids net)
<b>Impuretés minérales</b>	absence
<b>Peaux</b>	< 1250 cm <sup>2</sup> / 10 kg PN
<b>Défauts produit</b>	morceaux dépigmentés < 10 / 100 g ; pourritures et nécroses = absence

## CONTAMINANTS

<b>Ionisation</b>	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
<b>OGM</b>	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n° 1829/2003 (22/09/03), n° 1830/2003 (22/09/03), n° 258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)

 SOCIETE EUROPEENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffi-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination :</b> tomate concassée bio <b>poche 10kg - CODE 001842</b> <b>(1TCPR124)</b> <b>Origine :</b> Italie <i>(lieu de dernière transformation)</i> <b>Marque :</b> Ecocert FR-BIO-01 2FAISANS	Version : a Mise à jour : 07/06/2019 Page : 2 sur 2

<b>Allergènes présents</b>	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)
<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives
<b>Métaux lourds</b>	Plomb (Pb) < 0,1 ppm ; Cadmium (Cd) < 0,05 ppm ; Etain (Sn) < 200 ppm - Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Stabilité</b>	Stable après incubation à 30°C pendant 14 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
<b>Flore</b>	bactéries totales < 100 UFC / g		
<b>Levures</b>	levures < 10 UFC / g	<b>Moisissures</b>	moisissures < 10 UFC / g
<b>Coliformes</b>	Clostridium perfringens : absence / g E. Coli : absence / g	<b>Lactobacilles</b>	absence / g
<b>Germes pathogènes</b>		<b>Salmonelles</b>	absence / g

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Origine valeurs nutritionnelles</b>	analyse laboratoire		
<b>Matières grasses (en g)</b>	0,16	<b>Protéines (en g)</b>	1,28
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	0,02	<b>Sel (en g)</b>	0,07
<b>Glucides (en g)</b>	4,29	<b>Energie en kJ</b>	110,0
<b>Dont sucres (en g)</b>	3	<b>Energie en kcal</b>	26,0
<b>Fibres (en g)</b>	1,29		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
<b>UVC</b>	poche aseptique	10,000	-	10,100	445	420	-
<b>Colis</b>	carton	10,00	-	10,40	293	200	230
<b>Palette</b>	bois	640	-	692	1200	800	1100

### PALETTISATION

<b>PCB</b>	<b>PCB / couche</b>	<b>Couches / palette</b>	<b>PCB / palette</b>
1	16	4	64
<b>Type palette</b>	<b>Gerbage</b>	<b>Unités / couche</b>	<b>Nb UVC / palette</b>
Palette EUROPE	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	16	64

### TRACABILITE

<b>Définition d'un lot</b>	un jour de production
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	Jet d'encre sur la poche : "L6 A PLP Prod. Date : jj/mm/aaaa hh:mm KK1 BBE jj/mm/aaaa" L6 : ligne de production ; A : tête de remplissage (si présent) ; KK1 : code usine ; PLP : code article (concassée de tomate)

*Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.  
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.*