

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Les tomates sont de qualité saine, loyale et marchande. Exemptes de moisissures et de pourriture. Elles ont atteint un état de maturité convenable.

Lavées, elles sont broyées. La peau et les pépins sont séparés du jus.

Les tomates utilisées sont Françaises, Italiennes et ou Espagnoles.

Conforme à la réglementation en vigueur pour les pesticides et métaux lourds.

Les caractéristiques générales du produit, ainsi que les caractères de qualité sont basées sur les normes de fabrication du Centre Technique des Conserves de Produits Agricoles (CTCPA - décision n° 8).

PHYSICO-CHIMIE

Tolérances	
Indice réfractométrique (°Brix)	28 % minimum
Sucres totaux	40% mini du résidu sec - sel déduit
Acidité totale	≤ 10g d'acide citrique monohydraté / 100g de résidu sec - sel déduit

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Le produit doit présenter une saveur et une odeur franches, agréables et caractéristiques, être exempt de toute saveur ou odeur étrangère ou anormale (brûlé...).

Texture et consistance bien homogène, pas de séparation en 2 phases

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Incubation 7 jours à 37°C et 21 jours à 32°C.

Produit stable d'un point de vue microbiologique. Absence de germes revivifiables.

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

TUBES	COUPELLES	BOITES ½ et 4/4	BOITES 1/6 et 1/12
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pompage des fûts de tomates ▪ Homogénéisateur, Chauffage ▪ Réchauffage ▪ Remplissage des tubes ▪ Pliage ▪ Marquage ▪ Refroidissement, séchage ▪ Conditionnement ▪ Palettisation 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pompage des fûts de tomates ▪ Homogénéisateur, Chauffage ▪ Réchauffage ▪ Remplissage des coupelles ▪ Operculage ▪ Refroidissement, séchage ▪ Marquage ▪ Conditionnement ▪ Palettisation 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavage / Epierrage / Parage des tomates fraîches ▪ Broyage ▪ Réchauffage Hot break ▪ Raffinage ▪ Concentration ▪ Réchauffage ▪ Emboîtage ▪ Sertissage ▪ Pasteurisation ▪ Refroidissement ▪ Marquage ▪ Palettisation ▪ Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavage • Broyage • Réchauffage • Tamisage • Concentration • Cuve de préparation (adjonction des ingrédients) • Pasteurisation • Refroidissement • Dosage volumétrique • Emboîtage • Marquage • Conditionnement • Palettisation

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : boîtes et tubes 3 ans et coupelles 2 ans
 MARQUAGE AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DDM

Boîtes 1/2, 4/4 sur l'un des fonds de la boîte

Ex : **L F297 19:00** => n° de lot (L + Lettre de l'année +
 quantième) + heure de fabrication

J10 10/2025 => Code fabricant + DDM

Boîtes 1/12, 1/6 : - MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE
 DU CODE LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE :

Ex : **J11 LF 027 31/12/2024** => Code fabricant + n° de lot
 (L+ Lettre de l'année +quantième)
 + DDM

Tubes, Coupelles : MARQUAGE AU JET D'ENCRE DE LA DDM
 SUR

Tubes/ Coupelles : Ex : **LF211 12:13**
 01/07/20AA

Etuis/ Clusters : Ex : **LF211**

01/07/20AA

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOITE & FONDS : vernis intérieurement.

ETIQUETTE : Papier 80 g/ m²

BOITE & FONDS 1/12 – 1/6 : vernis intérieurement. Boite
 sérigraphié, regroupé par un film plastique.

TUBE : souple en aluminium, verni intérieurement, glissé à
 l'intérieur d'un étui carton.

COUPELLE (aluminium) et OPERCULE (papier /
 aluminium) : regroupées dans un cluster en carton

PALETTISATION

Format de l'UVC	UVC par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
Tube 140 g	24	12	7	84
Tube 150 g	24	12	7	84
C 70 g x 4	12 = 48	29	6	174
C 70 g x 4	24 = 96	14	6	84
3 x 1/12	32 x 3 = 96	10	8	80
2 x 1/6	24 x 2 = 48	10	8	80
1/2	12	12	12	144
1/2	12 x 2	12	6	72
4/4 en colis filmés	12	6	12	72
4/4 en barquette OT ou filmés	12	7	11	77

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Purée de tomates double concentrée 28 %

QUANTITÉS

Format	Tube		Coupelle	1/12	1/6	1/2	4/4
Contenance (ml)	140	140	69	70	144	425	850
Poids net (g)	140	150	70	70	140	440	880
Nombre de portions	2 à 3	3	1 à 2	1 à 2	1 à 2	8 à 9	17 à 18

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Tomates.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 50 g	% AQR* par portion
Énergie	412 kJ / 98 kcal	5	206 kJ / 49 kcal	2
Matières grasses	0,4 g	1	0,2 g	0
dont acides gras saturés	0,1 g	1	0,1 g	0
Glucides	17,1 g	7	8,6 g	3
dont sucres	14,8 g	16	7,4 g	8
Fibres alimentaires	4,4g		2,2 g	
Protéines	4,2 g	8	2,1 g	4
Sel	0,10 g	1	0,05 g	0

Ces informations sont soumises à tolérances .

(*) Apports de Références : apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

DIVERS

Boîte	Coupelle et tube
A consommer de préférence avant le : - Voir la date figurant sur l'un des fonds de la boîte.	A consommer de préférence avant le : - Voir la date figurant sur la coupelle et sur le cluster ou sur le tube et sur l'étui.
Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec. Après ouverture : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique approprié et à consommer dans les 4 jours.	Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec. Après ouverture : Coupelle : Se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur. Tube : Se conserve 3 semaines au réfrigérateur

Produit pour :
EMB 13108 A
CONSERVES FRANCE
Domaine du Grand Frigolet
13150 TARASCON

CONSEILS D'UTILISATION

Cette purée de tomates a conservé toutes les qualités gustatives de la tomate, sélectionnée dans nos usines et utilisée pour sa fabrication.

Elle est la base idéale pour accompagner pâtes, viandes, riz, poissons....