

 <p>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €</p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ff-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination :</b> sauce pizza aromatisée 10/12 boîte 5/1 - (CODE 48 -1SP009) <b>Origine :</b> Espagne (lieu de dernière transformation) <b>Marque :</b> AROPIZ	Version : k Mise à jour : 16/06/2022 Page : 1 sur 3

## DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Définition</b>	consERVE alimentaire de sauce à base de tomates, obtenue à partir de tomates mûres et saines des variétés cultivées de <i>Lycopersicum esculentum</i> , broyées, tamisées et concentrées sous vide. Puis la sauce tomate concentrée est cuisinée avec les ingrédients, la stérilisation finale et le conditionnement en boîtes assurant la conservation du produit.		
<b>Dénomination légale</b>	sauce tomate		
<b>Décision CTCPA</b>	Décision n°76 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de sauces à base de tomates		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 574980 00033 8 GTIN colis : 1 35 74980 00033 5 GTIN palette : 5 35 74980 00033 3		
<b>Composition et origines</b>	tomate <i>Lycopersicum esculentum</i> L.	Espagne	97,19 à 98,04%
	amidon modifié de pommes de terre (E1414)	Pays-Bas-Suède	0,65 à 1,5%
	sel	Espagne	0,64%
	huile de tournesol	Espagne [non hydrogénée]	0,36%
	sucres	Espagne, Portugal [betterave <i>Beta vulgaris</i> ]	0,14%
	correcteur d'acidité : acide citrique E330	Belgique [mélasses de canne à sucre et/ou betterave]	< 0,10%
	marjolaine	Espagne [ <i>Origanum major L.</i> ]	0,036%
	origan	Chili-Pérou [ <i>Origanum vulgare L.</i> ]	0,021%
thym	Espagne [ <i>Thymus vulgaris</i> ]	0,007%	
poivre blanc	Vietnam, Brésil [ <i>Piper nigrum L.</i> ]	0,007%	
<b>Contenance</b>	4125 mL		
<b>DDM</b>	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Stocker en lieu sec pour éviter l'oxydation des boîtes.		
<b>DDM après ouverture</b>	3 jours < 5°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	Selon le règlement 1169/2011 UE : purée de tomates 97%, amidon modifié de pommes de terre, sel, huile de tournesol, sucres, marjolaine, origan, thym, poivre blanc, correcteur d'acidité : acide citrique.		

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Couleur</b>	rouge caractéristique
<b>Saveur</b>	caractéristique de la sauce tomate ; absence d'altération, d'amertume ou de brûlé
<b>Odeur</b>	caractéristique de la sauce tomate ; absence d'altération, d'amertume ou de brûlé
<b>Aspect</b>	homogène ; absence de corps étrangers ; absence de séparation en deux phases

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>		4150	
<b>Calibre – Métrologie</b>	tamis de 5 mm		
<b>Indice réfractométrique</b>	10,0°Brix	11,0°Brix	12,0°Brix
<b>Couleur</b>	1,8		
<b>pH</b>	4,2	4,35	4,5
<b>Acidité totale</b>			
<b>Viscosité</b>			
<b>Chlorures totaux</b>			
			0,8
			4 cm
			1%

## DEFAUTS

<b>Matière étrangères</b>	absence
---------------------------	---------

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ff-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination :</b> sauce pizza aromatisée 10/12 <b>boîte 5/1 - (CODE 48 -1SP009)</b> <b>Origine :</b> Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> <b>Marque :</b> AROPIZ	Version : k Mise à jour : 16/06/2022 Page : 2 sur 3

### 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) (et toutes ses versions ultérieures)
<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), et directive 2001/18/CEE (12/03/01) (et toutes ses versions ultérieures)
<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>	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>Flore aérobique mésophile</b>	< 100 UFC / g	<b>Levures et moisissures</b>	< 100 UFC / g
<b>Entérobactéries</b>	absence / 1 g	<b>Lactobacilles</b>	< 100 UFC / g
<b>Bacillus cereus</b>	< 10 UFC / g		
<b>Stabilité</b>	Stable après incubation à 37°C pendant 15 jours - arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408		

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Matières grasses (en g)</b>	0,6	<b>Protéines (en g)</b>	2
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	0,01	<b>Sel (en g)</b>	0,7
<b>Glucides (en g)</b>	9,1	<b>Energie en kJ</b>	219,0
<b>Dont sucres (en g)</b>	5,8	<b>Energie en kcal</b>	52,0
<b>Fibres (en g)</b>	1		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc, vernis intérieur blanc	4,150	-	4,550	153	153	237
<b>Colis</b>	barquette carton + thermorétractable	12,45	-	13,9	475	164	240
<b>Palette</b>	bois	684,75	-	790	1200	800	1335

### PALETTISATION

<b>PCB</b>	<b>PCB / couche</b>	<b>Couches / palette</b>	<b>PCB / palette</b>
3	11	5	55
<b>Type palette</b>	<b>Gerbage</b>	<b>Unités / couche</b>	<b>Nb UVC / palette</b>
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	33	165

### 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 boîte : "ARO LOT: 123/aa hh:mm 11074" ARO : code produit ; 123 : quantième de production ; aa : année de production ; hh:mm : heure de production ; 11074 : code usine

 SOCIETE EUROPEENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ff-9
	<b>Dénomination : sauce pizza aromatisée 10/12 boîte 5/1 - (CODE 48 -1SP009)</b> <b>Origine : Espagne (lieu de dernière transformation)</b> <b>Marque : AROPIZ</b>	Diffusion : <b>non contrôlée</b>  Version : k Mise à jour : 16/06/2022 Page : 3 sur 3

<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	Etiquette : "A consommer de préférence avant le : voir couvercle" Jet d'encre sur la boîte : "DLUO jj/mm/aa" [fin de mois]
--	---

*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.*