

**1 ➤ Composition :**

Ingrédients :	%
Aubergines frites	57.000
Pulpe et purée de tomates	27.367
Oignons	7.500
Poivrons rouges	4.000
Sucre	1.400
Huile d'olive vierge extra	1.000
Sel	1.000
Amidon transformé de pomme de terre	0.400
Acidifiant : jus de citron	0.200
Epices et plantes aromatiques (Ail, Poivre, Thym)	0.133
<b>Total</b>	<b>100.000</b>

Tomates origine France

**2 ➤ Caractéristiques physico-chimiques :**

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	4.20 (+/- 0.20)
I.R. :	8°Brix (minimum)
Bostwick	/
DLUO :	30 à 42 mois à température ambiante
Traitement thermique :	Pasteurisation

En grammes / 100 g de produit					
Valeurs nutritionnelles moyennes				Valeurs énergétiques moyennes	
M. Grasses	10.8	Fibres	2.6	Kcal	KJ
Acides gras saturés	1.4	Protéines	1.1		
Glucides	5.5	Sel	1.19	129	533
Sucres	5.2				

**3 ➤ Caractéristiques bactériologiques :**

Moisissure : moins de 50 % de champs positif au test Howard (dénombrement dans les tomates et le liquide de couverture)

NFV 08 401 et NFV 08 408

Stabilité 7 jours étuve 37°C – 55°C

**Variation de Ph par rapport au témoin inférieure à 0.5 unités Ph et le Ph le plus élevé < 4.45**

**4 ➤ Ionisation :**

Absence

**5> OGM :**

Etiquetage conventionnel, suite aux règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 des parlements européens et du conseil, publiés le 18 octobre 2003 et applicables au 19 avril 2004, modifiant l'étiquetage et la traçabilité des organismes génétiquement modifiés

**6> Allergènes (Règlement étiquetage 2000/13/CE + 2007/68/CE et ses modifications) :**

	Présence ou absence (précisez)	En cas de présence	
		Composant concerné	Eventuellement ensemble contenant le composant concerné
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé (froment) - seigle - orge - avoine - épeautre - kamut ou leurs variétés hybrides)	Absence		
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence		
Poissons et produits à base de poissons	Absence		
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		
Soja et produits à base de soja	Absence		
Lait - produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Absence		
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque (amande - noisette - noix - noix de cajou - noix de pécan - noix de Brésil - pistache - noix de macadamia et noix du Queensland)	Absence		
Céleri et produits à base de céleri	Absence		
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>	Absence		
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence		
Lupin et produits à base de lupin	Absence		

**7> Caractéristiques organoleptiques :**

Aspect :	Sauce onctueuse avec des morceaux d'aubergines bien imprégnés d'huiles végétales
Odeur :	Caractéristique Aubergines cuisinée
Couleur :	Marron clair avec des taches de peaux brunes d'aubergines et rouges de poivrons
Goût :	Caractéristique d'aubergines frites bien cuisinées

**Défauts :**

- Odeur ou saveur anormale ou étrangère notamment goût de brûlé, d'acide, trop sucré.
- Moisissures et autres souillures
- Aubergines en purée
- Déphasage de la sauce
- Amertume de l'aubergine
- Peaux dures

**8> Métaux lourds / dioxine et Mycotoxines :**

Règlement (CE) n°1881/2006 + RCE 315/93 et ses modifications

**9> Pesticides :**

Règlement (CE) n°396/2005 et ses modifications

**10> Emballage du produit :**

Règlement (CE) n°1935/2004 et ses modifications

**11> Conditionnement :**

UVC	580 ml STD	2 L 5	720 ml STD
matériaux	Verre	fer blanc	Verre
volume	580 ml STD	2 125 ml	720 ml STD
dimensions Ø x H	88.5 x 121	153 x 120	86 x 150
poids net	520 g	2 100 g	650 g
Palette			
unités / barquette	12	3	12
barquettes/couche	8	11	8
nombre de couches	10	10	9
barquettes/palette	80	110	72
unités / palette	960	330	864
dimensions en mm	1 200 x 800 x 1 380	1200x800x1450	1 200 x 800 x 1 520
poids brut palette	835 kg	825 kg	821 kg

**12> Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation :**

Avant ouverture, à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

**13> Pays d'origine ou lieu de provenance :**

France

**14> Nom ou raison sociale et adresse :**

LOUIS MARTIN  
82 Chemin de la Buire - BP1  
84170 MONTEUX