

1> Composition :

Ingrédients :	%
Purée de tomates 7% minimum	99.7
Sel	0.3
Total	100.0

2> Caractéristiques physico-chimiques :

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	4.20 (+/- 0.20)
I.R. :	7°Brix (minimum)
Bostwick	5 à 12 cm / 30 sec
DLUO :	30 à 42 mois à température ambiante

En grammes / 100 g de produit					
Valeurs nutritionnelles moyennes				Valeurs énergétiques moyennes	
M. Grasses	0.1	Fibres	2.5	Kcal	KJ
Acides gras saturés	0.08	Protéines	1.3		
Glucides	4.0	Sel	0.3	27	114
Sucres	4.0				

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 :

Étiquetage 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 ₂	Absence		
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence		
Lupin et produits à base de lupin	Absence		

7> Caractéristiques organoleptiques :

Aspect :	Caractéristique purée de tomates, épaisse
Odeur :	Caractéristique purée de tomates
Couleur :	Rouge
Goût :	Caractéristique purée de tomates

Défauts :

Odeur ou saveur anormale ou étrangère notamment goût de brûlé / acide.

Moisissures et autres souillures

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	680 g	350 g	1/4
matériaux	Bocal verre	Bocal Verre	fer blanc
volume	720 ml	370 ml	212 ml
dimensions Ø x H	78 x 225	72 x 131	66 x 72
poids net	680 g	350 g	200 g
Palette			
unités / barquette	12	12	24
barquettes/couche	10	12	12
nombre de couches	6	10	10
barquettes/palette	60	120	120
unités / palette	720	1440	2880
dimensions en mm	1200 x 800 x 1500	1200 x 800 x 1450	1200 x 800 x 1570
poids brut palette	750	720 kg	720

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
Quartier la Peyrouse - BP1
84170 MONTEUX