

1> Composition :

Ingrédients :	%
Purée de tomates	74.655
Sucre	17.000
Vinaigre d'alcool	4.000
Sel	2.500
Amidon transformé de maïs (E1422)	1.000
Mélange d'épices et plantes aromatiques	0.395
Acidifiant : acide citrique	0.250
Sorbate de potassium (E202)	0.150
Acide ascorbique (E300)	0.050
Total	100.000

→ En moyenne : 158 g de tomates fraîches mises en œuvre pour 100g de tomato ketchup

2> Caractéristiques physico-chimiques :

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	3.6 (+/- 0.10)
I.R. :	30°Brix (minimum)
Bostwick	3 à 6 cm / 30 sec
DLUO :	18 à 30 mois à température ambiante
Traitement thermique :	Pasteurisation

En grammes / 100 g de produit					
Valeurs nutritionnelles moyennes				Valeurs énergétiques moyennes	
M. Grasses	< 0.5	Fibres	2.3	Kcal	KJ
Acides gras saturés	< 0.1	Protéines	1.5		
Glucides	23.0	Sel	2.5	103	438
Sucres	21.7				

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	Présence	Céleri	Mélange d'épices et plantes aromatiques
Moutarde et produits à base de moutarde	Présence	Moutarde	Mélange d'épices et plantes aromatiques
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		

Allergènes présents sur site : blé et lait. A noter sur l'étiquetage en « Trace éventuelle de... ».

7> Caractéristiques organoleptiques :

Aspect :	Homogène brillant
Odeur :	Caractéristique ketchup, tomate
Couleur :	Rouge
Goût :	Caractéristique ketchup, tomate

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	Bidon 5kg
matériaux	PEHD
volume	5 L
dimensions	129 x 185 x 285.6 Largeur x longueur x hauteur
poids net	5 kg
Palette	
unités / barquette	3
barquettes/couche	12
nombre de couches	5
barquettes/palette	60
unités / palette	180
dimensions en mm	1200 x 800 x 1530
poids brut palette	915 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