



## FICHE TECHNIQUE

# TOMATE Poudre

*Lycopersicum esculentum*

**ORIGINE :** Espagne/Portugal\*

**CODE : 51550**

**DESCRIPTION :** Poudre obtenue par atomisation du concentré de tomate fabriqué à partir de fruit à maturité optimale, rouge et sain. De la silice colloïdale est additionnée comme antimottant à la dose maximale de 1%, à l'exclusion de tout autre additif. **Produit sujet à mottage.**

\*Les pays d'origine indiqués sur la fiche technique sont corrects au moment de la rédaction du document, cependant nous nous réservons le droit de changer les origines afin de continuer à approvisionner le produit. Ne sont pas concernés par cette mention, les produits dont l'origine est mentionnée dans la dénomination de vente.

**LISTE DES INGREDIENTS :** tomate (*Lycopersicum esculentum*), (1%) antimottant : silice colloïdale E551 [nano]

**CONSEILS D'UTILISATION :** La poudre de tomate est idéale dans les sauces, les soupes et les coulis.

### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100 ml)

Energie (kcal/kJ):	279kCal		1176 kJ
Matières grasses :	3g	Dont acides gras saturés :	0,46g
Glucides :	43g	Dont sucres :	37,6g
Protéines :	14g	Fibres :	12g
Sel :	0,62g		

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	caractéristique de la tomate
Couleur :	rouge-orangée

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité :	5,5 à 8 exprimé en acide citrique
Densité :	640
Teneur en eau :	< 6%

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE
E. Coli :	< 300 UFC/g
Salmonelles :	absence/25g
Levures :	< 10 000 UFC/g
Moisissures :	< 10 000 UFC/g
Flore mésophile totale :	< 50 000 000 UFC/g
Bacillus :	< 1 000 UFC/g

Conforme aux règlement (UE) 2023/915, règlement (UE) 2022/553, règlement (CE) 396/2005

**Déclaration légale d'inocuité** : le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

**Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM)** : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

**Allergènes intentionnellement contenus dans le produit** : suivant la réglementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs en référence au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : **ABSENCE**

**Indications relatives au traitement par ionisation** : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes n'ont subi de traitement par ionisation et sont conformes à la Directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires.

**Information sur le risque de contaminations croisées** : le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnancement de production, la formation du personnel et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit tels que : **ABSENCE**

#### CONDITIONS DE STOCKAGES

<b>DDM :</b>	12 mois
<b>Conservation :</b>	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière

Version : 2

Date de création : 02/12/2020

Date de mise à jour :

02/08/2024