

**FICHE TECHNIQUE**  
**131 - SAUCE AROMATISEE AUX TOMATES FRAICHES 10-12%**

Réf. : FTLM0003 v0-12 131 - Sauce aromatisée aux tomates fraîch.DOC

Date : 14/01/2015

Page 1 sur 3

**1> Composition :**

Ingrédients :	%
Purée de tomates	96.2
Amidon transformé de maïs E 1422	1.5
Sel	1.0
Huile de tournesol	0.6
Sucre	0.4
Origan	0.3
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

**2> Caractéristiques physico-chimiques :**

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	4.15 (+/- 0.15)
I.R. :	10°Brix (minimum)
Bostwick	4 à 7 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	0.5	Fibres	2.8	Kcal	KJ
Acides gras saturés	0.07	Protéines	1.5		
Glucides	5.8	Sel	1.0	39	165
Sucres	5.7				

**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 :**

**FICHE TECHNIQUE**  
**131 - SAUCE AROMATISEE AUX TOMATES FRAICHES 10-12%**

Réf. : FTLM0003 v0-12 131 - Sauce aromatisée aux tomates fraîch.DOC

Date : 14/01/2015

Page 2 sur 3

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 :	Caractéristique préparation tomate
Odeur :	Caractéristique sauce aromatisée (note d'origan)
Couleur :	Rouge orangée
Goût :	Caractéristique sauce aromatisée (note d'origan)

**FICHE TECHNIQUE**  
**131 - SAUCE AROMATISEE AUX TOMATES FRAICHES 10-12%**

Réf. : FTLM0003 v0-12 131 - Sauce aromatisée aux tomates fraîch.DOC

Date : 14/01/2015

Page 3 sur 3

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> 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.

12> Pays d'origine ou lieu de provenance :

France