

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	sauce pizza aromatisée 10/12 boîte 5/1 - CODE 000048 (1SP009)	g-INCO 11/12/2014
Origine :	Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : Mise à jour : 1 sur 2 Page :

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	consERVE alimentaire de sauce à base de tomates, obtenue à partir de tomates mûres et saines des variétés cultivées de <i>Lycopersicum esculentum</i> , broyées, tamisées et concentrées sous vide. Puis la sauce tomate concentrée est cuisinée avec les ingrédients, la stérilisation finale et le conditionnement en boîtes assurant la conservation du produit.		
Dénomination légale	sauce tomate		
Nomenclature douanière	21 03 20 00 00 00 M		
Décision CTCPA	Décision n°76 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de sauces à base de tomates		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 00033 8 GTIN colis : 1 35 74980 00033 5 GTIN palette : 5 35 74980 00033 3		
Composition et origines	tomate <i>Lycopersicum esculentum L.</i>	Espagne	97,19 à 98,04%
	amidon modifié de pommes de terre E1414 (phosphate de diamidon acétylé)	Pays-Bas-Suède	0,65 à 1,05%
	sel	Espagne	0,64%
	huile de tournesol	Espagne [non hydrogénée]	0,36%
	sucre	Espagne, Portugal [betterave <i>Beta vulgaris</i> - saccharose]	0,14%
	correcteur d'acidité : acide citrique E330	Belgique [mélasses de canne à sucre et/ou betterave]	< 0,10%
	marjolaine	Espagne [<i>Origanum majorana</i>]	0,036%
	origan thym	Chili-Pérou [<i>Origanum vulgare</i>]	0,021%
	poivre blanc	Espagne [<i>Thymus vulgaris</i>]	0,007%
		Inde-Vietnam [<i>Piper nigrum L</i>]	0,007%
Contenance	4125 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Stocker en lieu sec pour éviter l'oxydation des boîtes.		
DDM après ouverture	3 jours < 5°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : purée de tomates (97%), amidon modifié de pommes de terre, sel, huile de tournesol, sucre, épices, correcteur d'acidité : acide citrique.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	rouge caractéristique
Saveur	caractéristique de la sauce tomate ; absence d'altération, d'amertume ou de brûlé
Odeur	caractéristique de la sauce tomate ; absence d'altération, d'amertume ou de brûlé
Aspect	homogène ; absence de corps étrangers ; absence de séparation en deux phases

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	4088	4150	4200
Calibre – Métrologie	tamis de 5 mm avant ajout épices puis tamis 6 mm		
Indice réfractométrique	10,0°Brix	11,0°Brix	12,0°Brix
Moisissures			44%
Couleur	1,8	2	2,1
pH	4,1	4,3	4,4
Viscosité	2,0 cm	3,0 cm	4,0 cm
Acidité totale			0,80%
Chlorures totaux			1%

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	< 8%

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
<i>Dénomination :</i>	sauce pizza aromatisée 10/12 boîte 5/1 - CODE 000048 (1SP009)	g-INCO 11/12/2014
<i>Origine :</i>	Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : Mise à jour : 2 sur 2 Page :

Peaux	absence
Défauts produit	tomates pourries < 3% ; autres défauts (couleur, parasites) < 5% à la réception + en cours

CONTAMINANTS	
Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
OGM	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)
Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07) à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives
Métaux lourds	Plomb (Pb) < 0,1 ppm ; Cuivre < 30 ppm ; Cadmium (Cd) < 0,05 ppm ; Etain (Sn) < 200 ppm ; Mercure (Hg) < 0,1 ppm ; Arsenic (As) < 1 ppm - Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES			
Stabilité	Stable après incubation à 45°C et 37°C pendant 7 et 15 jours selon l'arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
Flore	aérobie mésophile < 100 UFC / g		
Levures	< 100 UFC / g	Moisissures	< 100 UFC / g
Coliformes	entérobactéries : absence / 1 g	Lactobacilles	< 100 UFC / g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)			
Origine	valeurs nutritionnelles	Bibliographie	
Matières grasses (en g)	0,6	Protéines (en g)	2,0
Dont acides gras saturés (en g)	0,01	Sel (en g)	0,70
Glucides (en g)	9,1	Energie en kJ	218,9
Dont sucres (en g)	5,8	Energie en kcal	51,8
Fibres (en g)	1,0		

CONDITIONNEMENT							
	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc, vernis intérieur blanc	4,150	-	4,630	153	153	237

TRACABILITE	
Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur la boîte : "ARO LOT: 123/aa hh:mm 11074" ARO : code produit ; 123 : quantième de production ; aa : année de production ; hh:mm : heure de production ; 11074 : code usine
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant le : voir couvercle" Jet d'encre sur la boîte : "DLUO jj/mm/aa" [fin de mois]
Mode d'identification de la DDM sur le colis	Etiquette colis : "A consommer de préférence avant : jjmmaaaa" jjmmaaaa [fin d'année]

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.