

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-7 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : tomate entière pelée boîte 3/1 - CODE 000152 (1TP020T) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : h-INCO 26/11/2014 Mise à jour : 1 sur 2 Page :

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	consERVE alimentaire de tomates entières pelées au jus de tomate, élaborées à partir de tomates fraîches et saines et de couleur rouge uniforme des différentes variétés de l'espèce <i>Lycopersicum esculentum</i> . Les tomates sont lavées, inspectées, pelées (thermo-physique) et conditionnées en boîtes hermétiques serties avec addition de jus de tomate. Produit pasteurisé.		
Dénomination légale	tomates entières pelées au jus de tomates		
Nomenclature douanière	20 02 10 10 00 01 R		
Décision CTCPA	Décision n°80 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de tomates		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 02524 9 GTIN colis : 1 35 74980 02524 6 GTIN palette : 5 35 74980 02524 4		
Composition et origines	tomate <i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.	Espagne	62%
	jus de tomate	Espagne	37,12%
	sel	Espagne	0,6 +/-0,2%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [batata]	0,04%
	affermissant : chlorure de calcium E509	Espagne	0,04+/-0,01%
Contenance	2650 mL		
DLUO	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DLUO après ouverture	3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Tomates entières pelées, jus de tomates, sel, acidifiant: acide citrique, affermissant : chlorure de calcium.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	rouge caractéristique
Saveur	franche et caractéristique ; absence de toute saveur étrangère, notamment de "goût de brûlé" ou de "caramel"
Odeur	franche et caractéristique ; absence de toute odeur étrangère
Aspect	Texture uniforme, tendre et de bonne tenue.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	2385	2500	
Poids Net Egoutté (g)	1485		
Indice réfractométrique	mélange : 4,5°Brix		
Taux de sel	0,4%	0,6%	0,8%
Moisissures			50%
pH	3,8		4,1
Chlorure de calcium			0,045%

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Impuretés minérales	< 0,02% de résidu sec (sel déduit)
Peaux	< 300 cm ² / 10 kg PN
Défauts produit	lésions superficielles < 350 cm ² / 10 kg PN; fruits entiers > 70% ; fruits verts : absence ; fruits rouge orange < 20%
Autres défauts	fréquence défauts : 2 unités / lot

CONTAMINANTS

Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7
				Diffusion : non contrôlée
		Dénomination : tomate entière pelée		h-INCO
		boîte 3/1 - CODE 000152 (1TP020T)		26/11/2014
		Origine : Espagne		2 sur 2
		(lieu de dernière transformation)		
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)		
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	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 37°C et 55°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
Levures et moisissures	absence / g	Lactobacilles	absence / g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	table CIQUAL		
Protéines (en g)	0,9	Fibres (en g)	1,27
Glucides (en g)	1,9	Sel (en g)	0,51
Dont sucres (en g)	1,93	Energie en kJ	63,0
Matières grasses (en g)	0,2	Energie en kcal	16,0
Dont acide gras saturés (en g)	0,04		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc	2,385	1,485	2,840	153	153	150

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "M TP hh:mm jj mm aaaa TA" M : année de production (M = 2012 ; R = 2009 ; A = 2008 ; C = 2007 - CTCPA) ; TP : code produit (tomates entières pelées) ; hh:mm : heure du marquage ; jj mm aaaa : DLUO ; TA : code usine
Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	absence
Mode d'identification de la DLUO sur le colis	absence

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