

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-9
<i>Dénomination :</i>	tomate concentré 28/30 CB poche 20kg - CODE 000668 (1CTPR048)	Diffusion : non contrôlée e-INCO 20/10/2015
<i>Origine :</i>	Espagne (lieu de dernière transformation)	Version : 1 sur 2
<i>Marque :</i>	TOMATES DEL GUADIANA	Mise à jour : Page :

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	produit obtenu à partir de tomates <i>Lycopersicum esculentum</i> mûres, fraîches, lavées et tamisées selon un processus de concentration du jus. Produit pasteurisé. Cold Break.		
Dénomination légale	purée de tomates 28% - purée de tomates double concentrée 28%		
Nomenclature douanière	20 02 90 31 00 01 E		
Décision CTCPA	Décision n°8 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de purée de tomates		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 09869 4 GTIN colis : 1 35 74980 09869 1 GTIN palette : 5 35 74980 09869 9		
Composition et origines	tomate <i>Lycopersicum esculentum</i> L.	Espagne	100%
Contenance	20 L		
DDM	24 mois à température ambiante		
DDM après ouverture	2 ou 3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	Selon le règlement 1169/2011 UE : tomate		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	rouge caractéristique de la tomate mûre et uniforme		
Saveur	caractéristique du concentré de tomate ; absence de saveur étrangère		
Odeur	caractéristique du concentré de tomate ; absence d'odeur étrangère		
Aspect	texture homogène, exempt matières étrangères		

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	20000		
Calibre – Métrologie	tamisage : 0,8 mm		
Indice réfractométrique	28,0°Brix		30,0°Brix
Moisissures			50%
Couleur	a/b : 2,2		
pH			4,5
Viscosité	5,0 cm		11 cm
Acidité totale	1,7%		10% exprimé en acide citrique hydraté sur résidu sec 3,2% exprimé en acide citrique mono hydraté pour 100g
Acidité volatile			0,1 g /Kg
Sucres	45%		
Matières sèches	30,0		32,0

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Peaux	absence
Pépins	absence
Points noirs	- points < 0,7 mmm = max 5 - points de 0,7 à 1,2 mm = max 2 - points > 1,2 mm = absence

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 : FT1ffi-9 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	tomate concentré 28/30 CB poche 20kg - CODE 000668 (1CTPR048)	Version : 20/10/2015 e-INCO 2 sur 2 Mise à jour : Page :
Origine :	Espagne (lieu de dernière transformation)	
Marque :	TOMATES DEL GUADIANA	
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	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 pendant 15 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08401 & V 08-402		
Flore	flore aérobie < 100 UFC / g		
Levures	levures et moisissures < 10 UFC / g	Moisissures	levures et moisissures < 10 UFC / g
Coliformes	entérobactéries : absence / g	Lactobacilles	< 10 UFC / g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	analyse laboratoire N°1539286 du 08/09/15		
Matières grasses (en g)	0,62	Protéines (en g)	5
Dont acides gras saturés (en g)	0,2	Sel (en g)	0,103
Glucides (en g)	18,1	Energie en kJ	452,0
Dont sucres (en g)	13,4	Energie en kcal	107,0
Fibres (en g)	4,6		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	poche aseptique aluminisée	20,000	-	20,200			-
Colis	carton	20,00	-	20,64	605	470	273
Palette	bois	960	-	1014	1150	1150	1790

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	absence
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	absence
Mode d'identification d'un lot sur le colis	Etiquette "N. de lot : jj/mm/aa"
Mode d'identification de la DDM sur le colis	Etiquette "DLUO : jj/mm/aa" [fin de jour]

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