

**FICHE TECHNIQUE****TOMATE DESHYDRATEE EN POUDRE**

Réf info : 21 10 041

Créée le : 07.09.11 (CBA)
Révisée le : 30.03.15 (4) (DD)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Poudre de tomate obtenue par atomisation du concentré de tomate fabriqué à partir de fruits à maturité optimale, rouges et sains
Origine : Espagne, Portugal

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)

Tomate.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : poudre de couleur rouge-orangée. ***Produit sujet à mottage.***
Odeur / Goût : caractéristiques de la tomate, absence de goût ou odeur étrangers.

CONSEILS D'UTILISATIONS

Selon son degré de réhydratation, la poudre de tomate constitue une base idéale pour réaliser de la purée de tomates, du coulis ou encore du jus de tomate. Le chef accommodera selon son goût.

DOSAGE CONSEILLE

1 kg de poudre de tomate + 1.7 L d'eau = concentré de tomates (purée)
1 kg de poudre de tomate + 2.5 L d'eau = demi-concentré de tomates (coulis)
1 kg de poudre de tomate + 19 L d'eau = jus de tomate

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1275
Energie (kcal):	305
Matières grasses en g	0.44
Dont acides gras saturés en g:	0.08
Glucides en g	60
Dont sucres en g:	50
Protéines en g :	13
Sel (Na x 2,5) en g :	0.335

Sources : données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 20 000 /g	Coliformes totaux	< 10 /g
Levures	< 100 /g	Moisissures	< 100 /g
Salmonella spp	absence /25g	Listeria monocytogenes	absence / 25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM= 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 750 g

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.