Conserves France

DOUBLE CONCENTRÉ DE TOMATES
Tubes 140 g et 150 g, coupelles 70 g
1/2 , 4/4

Réf : DC.01.H

Date de mise à jour : 17/03/2017

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ce produit a été fabriqué pendant la campagne de tomates.

MATIÈRES PREMIÈRES

Les tomates sont fraîches, de qualité saine, loyale et marchande.

Exemptes de moisissures et de pourriture. Elles ont atteint un état de maturité convenable.

Lavées, elles sont broyées. La peau et les pépins sont séparés du jus.

Les tomates utilisées sont françaises, espagnoles ou italiennes et proviennent du Sud de la France, d'Espagne ou d'Italie.

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Lavage
- Broyage
- Réchauffage
- Raffinage
- Concentration
- Réchauffage
- Pasteurisation
- Emboîtage
- Sertissage
- Refroidissement
- Marquage
- Palettisation
- Conditionnement

Les caractéristiques générales du produit, ainsi que les caractères de qualité sont basés sur les normes de fabrication du Centre Technique des Conserves de Produits Agricoles (CTCPA - décision n°8).

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Tubes, coupelles : Incubation 7 jours à 37°C et 21 jours 32°C,

Boîtes : 7 jours à 37°C

PHYSICO-CHIMIE

Tolérances	
Indice réfractométrique (°Brix)	28 % minimum
Moisissures, méthode Howard	60 % maximum
Impuretés minérales ou sable	0,1% maxi du résidu sec - sel déduit
Coloration	70 à 80% de rouge minimum
Sucres totaux	45% mini du résidu sec - sel déduit
Acidité totale	≤ 10g d'acide citrique monohydraté / 100g de résidu sec - sel déduit

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Le produit doit présenter une saveur et une odeur franches, agréables et caractéristiques, être exempt de toute saveur ou odeur étrangère ou anormale (brûlé...).

Texture et consistance bien homogène, pas de séparation en 2 phases

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : boîtes et tubes **3 ans** et coupelles **2 ans**

Boîtes : - MARQUAGE AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DDM SUR L'UN DES FONDS :

Ex : **L211B 14:28 01/07/20** → L + quantième + Lettre de l'année + Heure + DDM

DC 434 → Code produit + Code fabricant : Saint Sylvestre

Tubes : MARQUAGE AU JET D'ENCRE DE LA DDM SUR LE TUBE : Ex : **L211B 07 20**

ET SUR L'ETUI : Ex : **07 2020 12:13**

Coupelles : MARQUAGE AU JET D'ENCRE DE LA DDM SUR LA COUPELLE : Ex : **L211B 07 2019**

ET SUR LE CLUSTER : Ex : **07 2019**

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOITE & FONDS : vernis intérieurement.

ETIQUETTE : Papier 80 g/ m²

TUBE : souple en aluminium, verni intérieurement, glissé à l'intérieur d'un étui carton.

COUPELLE (aluminium) et OPERCULE (papier / aluminium) : regroupées dans un cluster en carton

PALETTISATION

Format de l'UVC	UVC par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
Tube 140 g	**12 ou 24**	**12**	**7**	**84**
Tube 150 g	**24**	**12**	**7**	**84**
C 70 g x 4	**12 = 48**	**29**	**6**	**174**
C 70 g x 4	**24 = 96**	**14**	**6**	**84**
1/2	**12**	**12**	**12**	**144**
1/2	**12 x 2**	**12**	**6**	**72**
4/4 en colis filmés	**12**	**6**	**12**	**72**
4/4 en barquette OT ou filmés	**12**	**7**	**11**	**77**

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Purée de tomates double concentrée 28 %

QUANTITÉS

Format	Tube		Coupelle	1/2	4/4
Contenance (ml)	140	140	69	425	850
Poids net (g)	140	150	70	440	880
Nombre de portions	2 à 3	3	1 à 2	8 à 9	17 à 18

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGREDIENTS : Tomates.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Par 100 g	% AQR* par 100 g	Par portion de 50 g	% AQR* par portion
Énergie	400 kJ / 95 kcal	5	200 kJ / 47 kcal	2
Matières grasses	0,4 g	1	0,2 g	0
dont acides gras saturés	0,2 g	1	0,1 g	1
Glucides	16 g	6	8 g	3
dont sucres	15,3 g	17	7,7 g	9
Fibres alimentaires	5,4g		2,7 g	
Protéines	4,1 g	8	2,1 g	4
Sel	0,03 g	1	0,015 g	0

Ces informations sont soumises à tolérances .

(*) Apports de Références : apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

DIVERS

Boîte	Coupelle et tube
A consommer de préférence avant **le** : - Voir la date figurant sur l'un des fonds	A consommer de préférence avant **fin** : - Voir la date figurant sur la coupelle et sur le cluster ou sur le tube et sur l'étui.
Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec. Après ouverture : Se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur dans un récipient non métallique.	Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec. Après ouverture : Coupelle : Se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur. Tube : Se conserve 3 semaines au réfrigérateur

Produit préparé en France.

CONSEILS D'UTILISATION

Cette purée de tomates a conservé toutes les qualités gustatives des tomates fraîches, sélectionnées dans nos usines et utilisés pour sa fabrication.

Elle est la base idéale pour accompagner pâtes, viandes, riz, poissons....