

PROVENANCE

France - EMB 84 080 B

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS - BRC

FT N°77117 Mise à jour 13/10/2015

DENOMINATION COMMERCIALE

Double concentré de tomates 28%

DENOMINATION LEGALE

Purée de tomates double concentrée 28%

CODE ARTICLE 01882



DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de tomates fraîche concentrée avec une teneur en résidus secs de 28% minimum.

Le produit répond aux exigences de la décision n° 8 du CTCPA.

CONSEILS D'UTILISATION

Cuire des fruits de mer en récupérant le jus de cuisson. Ajouter un fumet de poisson au jus de cuisson des fruits de mer, ajouter du double concentré de tomates, du persil et de l'ail haché, laisser réduire et incorporer les fruits de mer.

Astuce : Pour toute utilisation ajouter toujours un peu de sucre en poudre à la sauce obtenue.

Adapté à la liaison froide.

INGREDIENTS

Purée de tomates double concentrée 28%.

OGM / ALLERGENES MAJEURS / IONISATION

Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage en application des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Absence d'allergènes selon la directive 2003/89 CE.

Absence d'ionisation selon le décret 2001-1097 du 16 novembre 2001.





VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (INDICATIVES POUR 100 G DE PRODUIT)

393 / 93 ENERGIE KJ / KCAL **MATIERES GRASSES** 0,2 g 0,06 g dont acides gras saturés 15,5 g **GLUCIDES** dont sucres 14 g FIBRES ALIMENTAIRES 5,5 g 4,6 g **PROTEINES** 0,1 g SEL

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût de tomate agréable caractéristique, couleur rouge soutenue.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit stérile, conforme à la norme AFNOR NF V08-401 ou V08-408.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Brix: 28° pH: 4-4,40

Moisissures (test Howard): < 60%

DLUO PRODUIT: 36 mois à température ambiante

+ DLUO: JJ/MM/AAAA

et à l'abri de l'humidité

DLUO GARANTIE CLIENT: 12 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 4820 g

POIDS NET 4500 g

CONTENANCE 4250 ml

MARQUAGE DU LOT

Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boîte. Type de marquage: 30029000334 10:50 114210140601

30029000334 : Lot de conditionnement

10:50 : Heure de conditionnement

1: Année de campagne

14210140601: Lot de fabrication

CONDITIONNEMENT / UV

Boîte métallique rainurée en fer blanc pour contact alimentaire, conforme aux exigences de la réglementation française et européenne en vigueur concernant les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

DIMENSIONS DU PRODUIT

Ø 156 X 248 mm

GENCOD PRODUIT

3 566612 00016 8

COLISAGE

Pack de 3 boîtes sous film transparent et posé sur une plaque cartonnée.

DIMENSIONS DU COLIS 470 x 158 x 250 mm

GENCOD DU COLIS

13 566612 00056 1

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DE LA PALETTE

23 566612 00151 0

