



FT N°176680 Mise à jour 13/10/2015

DENOMINATION COMMERCIALE

**Sauce tomate aromatisée**

DENOMINATION LEGALE

Sauce tomate aromatisée

CODE ARTICLE **01878**

**PROVENANCE**

Espagne (RSI 21500 NA)

**ENGAGEMENT QUALITE**

Usine certifiée IFS - BRC



**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Sauce tomate épicée et aromatisée avec une teneur en résidus secs de 10% minimum.

Ce produit répond aux exigences de la décision n° 76 du CTCPA.

**CONSEILS D'UTILISATION**

Réaliser une sauce tomate avec beaucoup d'herbes aromatiques (thym frais, basilic ou estragon) ajouter des olives noires et laisser cuire 5 à 6 minutes.

Astuce : Utiliser cette sauce avec des légumes, sur des œufs ou du poisson.

Adapté à la liaison froide.

**INGREDIENTS**

Purée de tomates, eau, amidon modifié de maïs, sucre, sel, huile de tournesol, herbes aromatiques, épices, acidifiant E330.

**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)

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| ENERGIE KJ / KCAL               | 193 / 46 |
| MATIERES GRASSES                | 0,4 g    |
| <i>dont acides gras saturés</i> | 0 g      |
| GLUCIDES                        | 8,6 g    |
| <i>dont sucres</i>              | 5,4 g    |
| FIBRES ALIMENTAIRES             | 1,4 g    |
| PROTEINES                       | 1,2 g    |
| SEL                             | 1,1 g    |

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût correctement épicé et judicieusement aromatisé sans goût de brûlé, couleur rouge clair orangée.

#### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

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

#### CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Brix : 9,5 - 14,5°

pH : 4,10 - 4,40

Moisissures (test de Howard) < 50%

**DLUO PRODUIT : 48 mois** à température ambiante et à l'abri de l'humidité

**DLUO GARANTIE CLIENT : 16 mois**

#### CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

**POIDS BRUT** 4400 g

**POIDS NET** 4000 g

**CONTENANCE** 4180 ml

#### MARQUAGE DU LOT

Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boîte.

Type de marquage : S SP 10-12 215 TA 14/11/2018

S = Lettre de l'année

SP 10-12 = Code produit

215 : Quantième de jour

TA : Code usine

#### 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 153 X 237 mm

#### GENCOD PRODUIT

3 566612 00014 4

#### COLISAGE

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

#### DIMENSIONS DU COLIS

469 x 158 x 244 mm

#### GENCOD DU COLIS

13 566612 00055 4

#### PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

#### GENCOD DE LA PALETTE

23 566612 00150 3

