

**① - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES****DESCRIPTION DES MATIERES PREMIERES****Tomates**

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

Exemptes de moisissures et de pourriture. Elles sont récoltées à pleine maturité.

Elles sont lavées et cubettées.

Les tomates utilisées sont cultivées en Italie en production intégrée certifiée. Elles sont coupées en grands cubes ( 19 x 19 cm).

**Autres matières premières**

Les autres matières entrant dans la préparation de la sauce sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques.

**DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION**

- ◆ Lavage
- ◆ Pelage
- ◆ Cubettage
- ◆ Elimination de l'eau en excès
- ◆ Sertissage
- ◆ Détecteur de métaux
- ◆ Dosage volumétrique
- ◆ Emboîtage
- ◆ Marquage
- ◆ Stérilisation
- ◆ Refroidissement
- ◆ Palettisation
- ◆ Conditionnement

Rédacteur :  
Fanny ROUSSEAU

Approbateur :  
Marion AGUERA

**CONTROLES DE STABILITE DU PRODUIT**

Incubation 14 jours à 32 °C et 7 jours à 55 °C.

**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.

Couleur rouge caractéristique de la pulpe de tomates.

**DESCRIPTION PHYSICO-CHIMIQUE DU PRODUIT FINI**

	Tolérances
Brix	7 +/- 0,5
pH	≤ 4,4

Conforme à la réglementation en vigueur pour les pesticides et métaux lourds.

**DLUO**

Durée de vie du produit : **3 ans**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DE LA DATE D'UTILISATION OPTIMALE SUR L'UN DES FONDS:

Ex : **J11 LD 291 01 10 08**

*Code fabricant + n° de lot (L+ Lettre de l'année + quantième) + DLUO*

## ② - CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

### EMBALLAGE PRIMAIRE

BOITE ET FOND: vernis intérieurement

ETIQUETTE : Papier 80 g/ m<sup>2</sup>

### INFORMATIONS POUR L'ETIQUETAGE

**INGREDIENTS : Tomates, jus de tomates, sel, correcteur d'acidité : acide citrique.**

*Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.*

*La liste des ingrédients est établie selon les directives allergènes 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE.*

A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.

Format	3/1
Poids net	2550 g
Capacité	2650 ml

### INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES CONSOMMATEUR

**- VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT :**

Protides	Lipides	Glucides	kcal	kJ
1,2	0,1	3,8	21	89

### PALETTISATION

Format	Boîtes par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
3/1	6	5	10	50