1➢ Composition :

Ingrédients :	%
Purée de tomates (DCT 28% + Eau) *	99.3
Sel de Guérande	0.7
Total	100,0

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

2➢ Caractéristiques physico-chimiques :

Détermination	Valeurs – Tolérance
Ph :	4.20 (+/- 0.2)
I.R. :	11° Brix (minimum)
Bostwick	3 à 6 cm / 30 secondes
DLUO :	30 à 42 mois à température ambiante

En grammes / 100 g de produit							
Valeurs nutritionnelles moyennes				**Valeurs énergétiques moyennes**			
Protides	2.1	Lipides	0.2	Groupe 1		Groupe 2	
Glucides	11.3	Acides gras saturés	0.08	Kcal	KJ	Kcal	KJ
Glucides assimilables	8.5	Fibres	2.8				
		Sodium	0.35	55	235	50	210
SST	7.4	Sel	0.89				

3➢ Caractéristiques bactériologiques :

Moisissure : moins de 50 % de champs positif (au test Howard) (dénombrement dans les tomates et le liquide de couverture)

NFV 08 401 et NFV 08 408
Stabilité 7 jours étuve 37°C
Variation de Ph par rapport au témoin inférieure à 0.5 unités Ph et le Ph le plus élevé < 4.45

4➢ Ionisation :

Absence

5➢ OGM :

Etiquetage conventionnel, suite aux règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 des parlements européens et du conseil, publiés le 18 octobre 2003 et applicables au 19 avril 2004, modifiant l'étiquetage et la traçabilité des organismes génétiquement modifiés

6➢ Allergènes (Règlement étiquetage allergènes : 2000/13/CE + 2007/68/CE et ses modifications) :

	Présence ou absence (précisez)	En cas de présence	
		Composant concerné	Eventuellement ensemble contenant le composant concerné
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé (froment) - seigle - orge - avoine - épeautre - kamut ou leurs variétés hybrides)	absence		
Crustacés et produits à base de crustacés	absence		
Oeufs et produits à base d'œufs	absence		
Poissons et produits à base de poissons	absence		
Arachides et produits à base d'arachides	absence		
Soja et produits à base de soja	absence		
Lait - produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	absence		
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque (amande - noisette - noix - noix de cajou - noix de pécan - noix de Brésil - pistache - noix de macadamia et noix du Queensland)	absence		
Céleri et produits à base de céleri	absence		
Moutarde et produits à base de moutarde	absence		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	absence		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO_2	absence		
Mollusques et produits à base de mollusque	absence		
Lupin et produits à base de lupin	absence		

7➢ Caractéristiques organoleptiques :

Aspect :	Homogène, légèrement granuleuse, moyennement épaisse
Odeur :	Caractéristique tomates
Couleur :	Rouge orangée brillant, caractéristique coulis de tomates
Goût :	Saveur de tomates onctueuses

Défauts :

Odeur ou saveur anormale ou étrangère notamment goût de brûlé / acide.

Moisissures et autres souillures

8➢ Métaux lourds / dioxine et Mycotoxines :

Règlement (CE) n°1881/2006 + RCE 315/93 et ses modifications
< LMR

9➢ Pesticides :

Règlement (CE) n°396/2005 et ses modifications
< LMR

10➢ Emballage du produit :

Règlement (CE) n°1935/2004

11➢ Conditionnement :

UVC	5/1
matériaux	fer blanc
volume	4180 ml
dimensions Ø x H	153 x 246
poids net	4000 g
Palette	
unités / barquette	3
barquettes/couche	11
nombre de couches	5
barquettes/palette	55
unités / palette	165
dimensions en mm	1200x800x1375
poids brut palette	825 kg