



TOMATES D'AQUITAINE

FICHE TECHNIQUE standard ***Pulpe de tomate en dés origine France*** *(poche de 5 litres)*

Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO-10



Poches à ouverture facile et refermable

1) Caractéristiques du produit :

Description :

Le produit est élaboré à partir de tomates fraîches, saines, matures et caractéristiques de l'espèce *Solanum lycopersicum* L.

Les tomates sont lavées, pelées et coupées en cube de taille 19x19mm puis mélangées avec de la purée de tomates ou un jus de tomates.

Dénomination légale : pulpe de tomates en dés.

Origine :

Aquitaine (France)

Composition :

Tomates cubes (65%), jus de tomates (35%)

Réglementation :

Produit conforme à la Décision N°80 du CTCPA relative aux conserves de tomates.

Contaminants :

Ionisation : produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés. Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99).

OGM : non soumis à l'étiquetage sur les OGM- Étiquetage conventionnel- Conformité aux règlements CE N°1829/2003 (22/09/03), N°1830/2003 (22/09/03), N° 258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01).

Allergènes : non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes- Conformité à la directive 2007/68/CE (27 /11/07) à l'annexe II du règlement européen N°1169/2011-INCO (25/10/11).

Pesticides : conforme à la réglementation en vigueur, règlement CE N°396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modification successives.

Métaux lourds : Plomb <0.10 ppm, Cadmium < 0.05 ppm, Étain < 200 ppm- conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE N°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives.

Traçabilité :

Système de traçabilité de la parcelle au produit fini. Traçabilité des poches aseptiques.

Définition d'un lot : un jour de production.

Etiquetage :

Chaque carton est identifié à l'aide d'une étiquette comportant les informations suivantes : identification de la société, dénomination du produit, le poids net, le numéro de lot et la DDM.

Identification du numéro de lot : Le numéro de lot est représenté par une lettre et un chiffre, (lettre de l'année et quantième de production exemple : S 246)

H.A.C.C.P. :

Process soumis à l'étude des dangers « consommateurs » révisée annuellement.

Conditionnement :

Le produit est conditionné en poche aseptique de 5 litres en polyéthylène à usage alimentaire avec bouchon refermable, mis dans des cartons (4 poches / carton)

Palettisé sur palette bois (45 cartons par palette, soit 180 poches).

DDM :

La date de durabilité maximale est de 18 mois.

Produit stable microbiologiquement dans les conditions normales de stockage à température ambiante

Après ouverture : se conserve 4 jours entre 2 et 4°C.

2) Caractéristiques physico-chimiques

Critères	Unité	Méthode d'analyse	Valeur
Calibre ***	mm		
Indice réfractométrique	°Brix	Réfractomètre Rfm 340	>= à 4.5° Brix
pH (sur produit non dilué)	/	pH-mètre	3.9 < X < 4,4
Moisissures	%	Méthode d'Howard	<=50%
Acidité totale (exprimé en acide citrique monohydraté)	%	Pour 100g de résidu sec réfractométrique	<8,0 %

3) Défauts

Matières étrangères	Absence
Matières étrangères végétales	<0.10% (poids net)
Impureté minérale	<0.02%
Pépin	<0.50%
Points noirs	<0.25% (poids net)
Peaux***** (qui adhèrent à la chair	12.5cm ² pour 100g de produit

ou qui se trouvent détachées dans le récipient)	
Défauts produit (morceaux oranges)	<5% pour 1kg

4) **Caractéristiques nutritionnelles (pour 100g)**

Origine valeurs nutritionnelles		Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqua	
Matière grasses (en g)	< 0,5 g	Protéines (en g)	1,2 g
Dont acides gras saturés (en g)	< 0,01 g	Sel (en g)	0,068 g
Glucides (en g)	2,68 g	Dont sodium	27,1 mg
Dont sucres (en g)	2,68 g	Énergie en KJ	95,5 KJ
Fibres (en g)	1,8 g	Énergie en Kcal	22,7 Kcal

5) **Caractéristiques microbiologiques**

Produit microbiologiquement stable

6) **Caractéristiques sensorielles**

⇒ Aspect : bonne tenue, assez ferme.

⇒ Couleur : rouge caractéristique de la tomate, minimales parties vertes ou jaunes.

⇒ Odeur : franche et caractéristique, absence de toute odeur étrangère.

⇒ Saveur : franche et caractéristique ; absence de toute saveur étrangère notamment de « goût de brûlé » ou de « caramel ».

*** Calibre tolérances : +/-3

**** Peaux : possibilité de resserrer la cible selon exigences clients.