

 	FICHE TECHNIQUE PUREE DE TOMATES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 8/10° BRUX HOT BREAK			Etablie le : 07/04/2011 Mise à jour le : 08/07/2020 Version : 4			
Définition	Obtenu à partir du jus raffiné et tamisé de tomates saines, fraîches et mûres, espèce: Solanum lycopersicum L. qui proviennent des cultures qui se trouvent aux environs du lieu de transformation et non OGM. Les fruits sont lavés, broyés, préchauffés puis tamisés pour éliminer totalement ou partiellement les peaux et pépins. Le jus naturel obtenu subi ensuite stérilisé, refroidi et rempli de façon aseptique en poches stériles souples à base d'aluminium et de polyéthylène, permettant d'assurer la stabilité microbiologique et organoleptique du produit. Produit conforme à la Décision N°8 du CTCPA relative aux purées de tomates. Code emballleur : 24037W						
Origine	France. Départements de production: Dordogne, Gironde, Lot et Garonne, Landes, Gers.						
Composition	100% tomates. Produit sans sel, sucre, arômes et agents conservateurs. Absence de tout traitement ionisant.						
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES							
Paramètres		Descriptions					
Aspect		Rouge vif uniforme caractéristique du concentré de tomates					
Texture		texture et consistance bien homogène, pas de séparation en 2 phases liquide et solide.					
Saveurs/goût		Douce, fruitée, sans arrière goût ou autres saveurs étrangères.					
Caractéristiques physiques et chimiques							
Critères		Unités	Méthode d'analyse	Valeurs			
Indice réfractométrique (résidus secs)		° Brix	Réfractomètre Rfm 340	8° < X <10 °			
Matière sèche			Dessiccateur	8% < X <10%			
pH (sur produit non dilué)			PH-mètre	4 < X <4,5			
Points Noirs		nombre	Méthode visuelle	Absence à < 5			
Blotter test		mm	Carton Blotter test	50 à 100mm			
Couleur a/b (sur produit non dilué)		/	Colorimètre Minolta CR331C (géométrie éclairage/lecture 45°/0°, illuminant D65-CIE, système référentiel L,a,b, HUNTER).	2.1 +/- 0.2			
Coulabilité Bostwick		cm	Viscosimètre de Bostwick. Ecoulement mesuré à 20°C après 30 secondes.	2,5 < X <4,5			
Evaluation de la présence de moisissures		%	Méthode de Howard	<50%			
Acidité totale (exprimé en acide citrique monohydraté)		%	Pour 100g de résidu sec réfractométrique	<8,0 %			
Teneur en sucres totaux (en sucre inverti %)		%	pour 100g de résidu sec	45%<X<60%			
Pesticides et métaux lourds			Conformité aux règlements CE n° 149/2008 et 396/2005. Conformité au règlement CE n°1881/2006				
Allergènes			non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes- Conformité au règlement européen N°1169/2011-INCO (25/10/11).				
OGM			Produit garanti sans OGM aux règlements CE N°1829/2003 (22/09/03), N°1830/2003 (22/09/03), et directive 2001/18/CEE (12/03/01).				
Ionisation			Produit non ionisé Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99).				
Caractéristiques nutritionnelles (pour 100g)							
Matières grasses		dont	<0,5 g	Protéines	1,5 g	Energie en KJ	128 KJ
saturés			<0,1 g	Sels	0,018 g		
Glucides		dont	5,1 g	dont sodium	7 mg	Energie en KCal	30 Kcal
sucres			4,8 g	Fibres	2 g		
Caractéristiques microbiologiques							
Bacillus cereus présomptifs à 30°C			<100 UFC/g	NF EN ISO 7932			
E-coli			<10 UFC/g	AES 10/06-01/08			
Enterobacteriaceae à 37°C			<10 UFC/g	AES 10/06-01/08			
Levures à 25°C			<10 UFC/g	NF V08-059			

Levures et moisissures à 25°C		<10 UFC/g	NF V08-059
Moisissures à 25°C		<10 UFC/g	NF V08-059
Listeria monocytogenes à 37°C		Absence /25g	AES 10/03-09/00
Listeria spp à 37°C		Absence /25g	AES 10/03-09/00
Salmonella spp		Absence /25g	NF EN ISO 6579-1
Staph à coag + à 37°C		<10 UFC/g	BRD 7/09-02/05
Contenance	220 L (soit environ 230 kg de produit), 10 L poches de 10 kg		
DDM	La date de durabilité maximale est de + de 24 mois car fin de l’année civile de la 2ème année. Produit stable microbiologiquement dans les conditions normales de stockage à température ambiante		
DDM après ouverture	à conserver 4 jours entre 2 et 4°C.		
Process de fabrication	Stérilisateur tubulaire à refroidissement graduel. Ligne complète FMC de la réception de la tomate au remplissage des fûts. Les tomates sont chauffées à une température > 78°C (Hot break)		
Type de conditionnement et palettisation			
Emballage aseptique	220 Litres		10 litres
Revêtement externe	LLDPE 38µm mPET 12µm LLDPE 38µm	PE/Met Pet/PE metal 77µm	
Revêtement interne	LLDPE 30µm		LLDPE 50µm
Dimension	Largeur/Longueur: 890mm/1575mm		Largeur/Longueur: 520mm/440mm
Perméabilité à l’oxygène < 1 ccO2/M2/jour			
Fût en acier avec couvercle plastique	Fûts neufs : Conique – laque sanitaire – couleur verte - Qualité acier Fe P01 Epaisseurs : Corps du fût : 0,7 mm - Fond percé pour évacuation liquide : 0,5 mm Poids : 10,3 Kg ± 5% Diamètre maxi : 577 mm Hauteur : 960 ± 3 mm Fûts recyclés : Conique – laque epoxy – couleur variable		
Palette bois	1 120 mm x 1 120 mm - Hauteur : 150 mm		
Palettisation	4 fûts /palette avec un film étirable. Gerbable sur 4 étages Le produit conditionné en poche aseptique de 10 litres est mis dans des cartons (2 poches/ carton) Palettisé sur palette bois 45 cartons par palette soit 90 poches.		
Traçabilité			
Définition d’un lot	lettre de l’année + quantième de production. (Exemple E-279, E = 2020 et 279 = 5 octobre)		
Mode d’identification d’un lot sur le colis	Chaque fût est identifié par une étiquette précisant: - le nom du fournisseur, - l’identification produit, - le poids net, - le numéro de fût, - le numéro de la tête aseptique, - la DLUO, - la date et heure de fabrication, - le code emballeur - et le numéro de lot.		