

½ Tomates cerise semi déshydratées marinées surgelées IQF 5x1kg

Site de production certifié : BRC

Code art GU LTC43001

Mise à jour : Le 27/02/2020

Version n° 2

TS_83 120614

Dénomination de vente	Demi-tomates cerise semi-déshydratées marinées surgelées IQF
Origine de la matière première	Turquie
Calibre	diamètre 20-30mm ±5
Composition	Tomates cerise semi déshydratées (92.9%), huile de tournesol (5%), origan (0.9%), sel (0.7%), ail (0.5%),

Process :



Caractéristiques Physico-Chimiques	
Critères	Tolérances
Humidité	70 % +/- 5
pH (à titre indicatif)	3,8 – 4,2
Couleur verte	1 pièce/kg
Couleur jaune	5 pièces/kg
Peau tâchée	4 pièces/kg
Peau dure	1 pièce/kg
Diamètre	20-30mm +/-5mm
Matière végétale étrangère	1 pièces /kg

Caractéristiques Bactériologiques	
Germes	Tolérances
Flore totale	<1 000 000UFC/g
E.coli	<10UFC/g
Levures et Moisissures	<10 000UFC/g
Staphylocoque coag. +	<20 UFC /g
Listeria monocytogenes	Absence/25g
Salmonella	Absence/25g

Conformité garantie sur la base des résultats d'analyses issus du plan de contrôles réalisé sous la responsabilité de l'usine de fabrication.

Caractéristiques Organoleptiques	
	Couleur/aspect : Rouge-orange,
	Odeur : Caractéristique des tomates cerise semi déshydratées marinées
	Goût/texture : Caractéristique des tomates cerise semi déshydratées marinées

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g	
Source : Fiche technique Fournisseur	
Energie	364.7 kJ / 87.2 kcal
Matières grasses (g)	5.4
Dont acides gras saturés (g)	0.5
Glucides (g)	9.3
Dont sucres (g)	6.2
Protéines (g)	2.1
Fibres (g)	2.9
Sodium (g)	0.4
Sel (g)	1.1

Informations allergènes et dérivés

Contient allergènes et dérivés :	Céréales	Crustacés	Oeuf	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques
	Dans produits	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Présence sur site	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Risque de contamination croisée	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non

Conditionnement		
Poids UVC	Sachets/carton	Cartons/palette
5X1kg	5	-

Conservation		
DDM totale	DDM garantie	Conservation
24 mois	12 mois	-18°C
Ne jamais recongeler un produit décongelé		

Garanties
Produit non soumis à étiquetage sur les OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Ne contient ni additifs ni enzymes. Produit n'ayant subi aucun traitement ionisant et ne contenant aucun produit ionisé. Pesticides : règlement CE 396/2005 Métaux lourds : règlement CE 1881/2006 DéTECTEUR MÉTALLIQUE : Fe : 2.3mm ; Non-Fe : 3,5mm ; Inox : 4.5mm