

**1> Composition :**

| Ingrédients :                                     | %             |
|---|---------------|
| Pulpe de tomates                                  | 34.4          |
| Aubergines frites                                 | 24.0          |
| Courgettes  | 20.0          |
| Poivrons Rouges                                   | 10.0          |
| Oignons   | 7.5           |
| Sucre   | 1.4           |
| Huile d'olive vierge extra                        | 1.0           |
| Sel   | 1.0           |
| Amidon transformé de pomme de terre               | 0.4           |
| Epices et plantes aromatiques (Ail, Poivre, Thym) | 0.2           |
| Acidifiant : Jus de citron concentré              | 0.1           |
|   |               |
| <b>Total</b>                                      | <b>100.00</b> |

**2> Caractéristiques physico-chimiques :**

| Détermination | Valeurs – Tolérance                 |
|---------------|-------------------------------------|
| Ph :          | 4.20 (+/- 0.20)                     |
| I.R. :        | 8°Brix (minimum)                    |
| Bostwick      | /                                   |
| DLUO :        | 30 à 42 mois à température ambiante |

| En grammes / 100 g de produit    |      |           |     |                               |     |
|----------------------------------|------|-----------|-----|-------------------------------|-----|
| Valeurs nutritionnelles moyennes |      |           |     | Valeurs énergétiques moyennes |     |
| M. Grasses                       | 4.9  | Fibres    | 3.0 | Kcal                          | KJ  |
| Acides gras saturés              | 0.64 | Protéines | 1.1 |                               |     |
| Glucides                         | 4.0  | Sel       | 1.0 | 71                            | 292 |
| Sucres                           | 4.0  |           |     |                               |     |

**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 – 55°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 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 <sub>2</sub>  | Absence                        |                    |   |
| Mollusques et produits à base de mollusque   | Absence                        |                    |   |
| Lupin et produits à base de lupin  | Absence                        |                    |   |

**7> Caractéristiques organoleptiques :**

|           |   |
|-----------|---|
| Aspect :  | Hétérogène  |
| Odeur :   | Caractéristique Ratatouille cuisinée                          |
| Couleur : | Orangée avec des marquants ivoire, rouge et marron            |
| Goût :    | Agréablement cuisinée, caractéristique ratatouille provençale |

**Défauts :**

- Odeur ou saveur anormale ou étrangère notamment goût de brûlé, d'acide, trop sucré.
- Moisissures et autres souillures
- Aubergines en purée
- Déphasage de la sauce
- Amertume de l'aubergine
- Peaux dures
- Courgettes dures

**8> Métaux lourds / dioxine et Mycotoxines :**

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

**9> Pesticides :**

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

**10> Emballage du produit :**

Règlement (CE) n°1935/2004 et ses modifications

**11> Conditionnement :**

| UVC                | 580 ml STD          | 720 ml STD          |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| matériaux          | Verre               | Verre               |
| volume             | 580 ml STD          | 720 ml STD          |
| dimensions Ø x H   | 88.5 x 121          | 86 x 150            |
| poids net          | 520 g               | 650 g               |
| <b>Palette</b>     |                     |                     |
| unités / barquette | 12                  | 12                  |
| barquettes/couche  | 8                   | 8                   |
| nombre de couches  | 10                  | 9                   |
| barquettes/palette | 80                  | 72                  |
| unités / palette   | 960                 | 864                 |
| dimensions en mm   | 1 200 x 800 x 1 380 | 1 200 x 800 x 1 520 |
| poids brut palette | 835 kg              | 821 kg              |

**12> Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation :**

Avant ouverture, à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

**13> Pays d'origine ou lieu de provenance :**

France

**14> Nom ou raison sociale et adresse :**

LOUIS MARTIN  
82 Chemin de la Buire - BP1  
84170 MONTEUX