

	FT-FR-0277		Fiche Technique Sauce Tomate - Di Angela				Validé par :
	Page : 1/3						N° version : 1 Date de création : 08/08/2019 Date de révision : 28/02/2020

Sauce Tomate Di Angela

Produit :	Sauce tomate Di Angela
Description :	Sauce tomate pour pizza épicée (aromatisée) en conserve
Brix :	10-12 brix
Conditionnement :	Conserve de 5kg (capacité : 4,180 ml) Poids net : 4000 g
DLUO :	5 ans après date de production
Liste des ingrédients :	Tomate de la vallée de Ebro (97.1%), amidon de maïs modifié (France), sucre (Espagne), sel (Espagne), huile de tournesol (Europe), et acidulant : acide citrique, basilic, origan, oignon
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur Hunter (L) : 21 min Couleur : typique Odeur : typique Arôme : typique
Conservation :	à conserver à température ambiante (endroit propre et sec), voire fraîche. une fois ouvert : conserver au réfrigérateur pendant 48h maximum
Utilisation :	A faire chauffer dans un contenant non métallique, puis servir. Convient à tous les types de consommateurs

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100 g)

Energie :	163,2 kJ / 100g
Energie :	38,6 kcal / 100g
Graisses :	0,5g/100g
Graisses saturées :	0g / 100g
Glucides :	7,5g / 100g
Sucres :	5,4g / 100g
Protéines :	1,3g / 100g
Sel :	0,43g / 100g
Fibres :	1,7 g / 100g

Caractéristiques physiques

Consistance :	3cm maximum (Bostwick)
Moisissures :	60% maximum
pH :	4,10 ± 0,30
Solides solubles :	10-12 brix
Législation :	le produit est en règle en ce qui concerne le décret 2420/1978 sur la réglementation de l'élaboration, la circulation et le commerce des légumes en conserves

Rédacteur / Date: 08/08/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 28/02/2020	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 28/02/2020	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0277		Fiche Technique Sauce Tomate - Di Angela				Validé par :	
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé	
	N° version :	1	Date de création :	08/08/2019	Date de révision :	28/02/2020		

Caractéristiques chimiques

d'après CE 1831/2003 et CE 396/2005

Acidité totale :	> 0,3 %
Arsenic :	1 ppm max
Etain :	< 200 ppm
Cadmium :	0,05 ppm max
Plomb :	< 0,1 ppm
Chlorure de sodium :	1,5% max
Cuivre :	5 ppm max

Allergènes

Maïs :	non présent	Soja :	non présent
Œuf :	non présent	Sésame :	non présent
Noix :	non présent	Gluten :	non présent
Céleri :	non présent	Poisson :	non présent
Crustacée :	non présent	Mollusques :	non présent
Lait :	non présent	Lupin :	non présent
Moutarde :	non présent	Dioxyde de soufre et sulfite :	non présent
Arachide :	non présent	Cacao :	non présent

Caractéristiques microbiologiques

Incubation :	à 37 ± 2°C et à 55 ± 2°C pendant 7 jours, d'après la norme française NF V 08-408
Traitement :	thermique dans un échangeur tubulaire à +100°C

Autres

OGM :	les matières premières utilisées ne sont pas composées ni produites à base d'OGM
Ionisation :	les matières premières utilisées n'ont subi aucun traitement d'ionisation

Rédacteur / Date : 08/08/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 28/02/2020	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 28/02/2020	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0277		Fiche Technique Sauce Tomate - Di Angela				Validé par :	
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé	
	N° version :	1	Date de création :	08/08/2019	Date de révision :	28/02/2020		

Palettisation

Unités par boîtes	Unités par couches	Couches par palette	Colis par palette	Unités par palette	Dimensions	Poids	Palette filmée ?
6	5	6	30	18	1.56*1.2	840 kg	oui

Service qualité

Gestionnaire qualité :	Mme Salma LAHJOUJI
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	qualite@premium-trading.fr

Service commandes

Assistante Administration des ventes :	Mme Marine DE ALMEIDA
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	secretariat.premium.t@gmail.com

Rédacteur / Date: 08/08/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 28/02/2020	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 28/02/2020	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------