

		FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DOCUMENT	FTPF0374 v0.18 Page 1
		TOA C02 01/10395 Tomates Sud'n'Sol/ Sud'n'Sol Tomatoes 1 kg	

Nom commercial Tomates sud'n'sol

Gencode	Ean 13	3585510011038
	Ean 128	(01)33585510011039(17)aammjj(10)n° lot

Dénomination légale de vente Préparation à base de tomates

Description Produit obtenu par déshydratation partielle de tomates fraîches mélangées à de l'huile végétale légèrement salée et à des herbes aromatiques. Idéal pour les apéritifs, salades, sandwiches, pâtes, pizza,...

Mentions particulières **Produit sans conservateur ni additif**

Ingredients	%	Origin
Tomates mi-séchées marinées (tomates mi-séchées, huile de colza, sel, origan, ail, Jus de citron concentré), Huile de Colza	70	France, Espagne, Maroc, Portugal UE, France, Mer Noire, Australie, Argentine France Turquie, Chine, Sicile
	30	France, UE, Mer noire, Australie, Argentine

Caractéristiques nutritionnelles pour 100g de produit égoutté (valeurs obtenues par calcul)		
Critères	unité	valeur
Valeur énergétique	Kcal	135
	Kj	559
Graisses	g	9.1
Dont Acides Gras Saturés	g	0.7
Glucides (hors fibres)	g	8.4
Dont sucres	g	7.9
Fibres alimentaires	g	4.6
Protéines	g	2.6
Sel (NaCl)	g	1.5

Humidité	%	69 (+/-5)
----------	---	-----------

caractéristiques organoleptiques	couleur	Rouge orangé (Echelle de couleur Pantone : 1655EC, 1665EC, 1665C)
	odeur	Aromatique, franche et caractéristique
	goût	Méditerranéen, frais et naturel

Caractéristiques microbiologiques	Critères FCD-31/10/2009.		
Germes	Critère à production	Critère à DLC	Méthodes
	m	m	
Flore aérobie mésophile / g	10 000	1 000 000	XP V08-034
Rapport FAM/Flore lactique	10	100	
Staphylococcus coagulase +	100	100	NF V08 057-1
Listéria monocytogénèse / 25g	Absence	Absence	AES 10/03-09/00
Salmonella / 25g	Absence	Absence	SOL 37/01-06/13 ou BRD 07/11-12/05
E. Coli / g	10	10	NF ISO 16649-2

m : critère tel que les résultats qui lui sont égaux ou inférieurs sont considérés comme conformes (=spécifications)
M : seuil limite d'acceptabilité (=tolérances, =10m)

Caractéristiques de conservation	Température	≤4°C
	Conservation après ouverture	5 jours
	DLC garantie départ Sud'n'Sol	25 jours

Caractéristiques physico-chimiques	
pH	≤ 4.4

Caractéristiques emballages et palettisation		Palette europe 800x1200 mm (30Kg)
Unité de Vente Consommateur (UVC)	Informations UVC	Thermoformée, sous atmosphère modifiée, certifiée alimentaire. Matériau : APET/EVOH/PE
	Dimensions UVC (mm)	138x190x75
	Poids net UVC (Kg)	1
	Poids brut UVC (Kg)	1.026
Colis	Informations colis	Carton ouvert
	Dimensions colis (mm)	398x297x95
	Poids colis vide (Kg)	0.22
	Nombre d'UVC par colis (PCB)	4
	Poids net colis (Kg)	4
	Poids brut colis (Kg)	4.324
Palette	Nombre de cartons par couches	8
	Nombre de couches par palette	18
	Nombre de colis par palette	144
	Nombre d'UVC par palette	576
	Poids net palette (Kg)	576
	Poids brut palette (Kg)	653
	Hauteur palette (mm)	1860

Sécurité alimentaire	OGM	
	Garanti sans OGM, n'est donc pas soumis à un étiquetage OGM conformément aux réglementations européennes en vigueur : 1829/2003 et 1830/2003.	
	Ionisation	
	Ne contient aucun ingrédient, ni sous ingrédients, ionisé conformément au décret 2001-1097 du 16/11/2001.	
	Pesticides et métaux lourds	
	Ce produit est conforme à la réglementation européenne en vigueur concernant les résidus de pesticides et de métaux lourds.	
Allergènes		
Absence, conformément au règlement 1169/2011/CE .		

Sales name	Sud'n'Sol tomatoes	Gencode	Ean 13	3585510011038
Legal sales Name	Tomato preparation		Ean 128	(01)33585510011039(17)yymmdd(10)n° batch
Description	Mediterranean roasted tomatoes marinated in pure vegetable oil, with spices. Ideal for aperitives, salads, sandwiches, pasta, pizza, ...			

Specific mentions	Product without preservative and additives
-------------------	--

Ingredients	%	Origin
Semi-dried marinated tomatoes (semi-dried tomatoes, Rapeseed oil, Salt, Oregano, Garlic, Concentrated lemon juice), Rapeseed oil	70 30	France, Spain, Marocco, Portugal, UE, France, Black Sea, Australia, Argentina France, Turkey, China, Sicily France, UE, Black Sea, Australia, Argentina

Nutritional values for 100g of drained product (by calculation)		
Criteria	unit	value
Energy	Kcal	135
	Kj	559
Fat	g	9.1
Of which Saturated Fatty Acids	g	0.7
Carbohydrates (- fibres)	g	8.4
Of which sweeten	g	7.9
Totals fibres	g	4.6
Protéins	g	2.6
Salt (NaCl)	g	1.5

Moisture	%	69 (+/-5)
----------	---	-----------

Organoleptics specifications	color	Red (Pantone colour : 1655EC, 1665EC, 1665C)
	odour	Aromatic, fresh and characteristic
	taste	Mediterranean, fresh and natural

Microbiological criteria	Criteria FCD-31/10/2009.		
Germs	Production criteria	Shelf-life criteria	Méthodes
	m	m	
TVC / g	10 000	1 000 000	XP V08-034
Rapport TVC/Lactic	10	100	
Staphylococcus coagulase +	100	100	NF V08 057-1
Listéria monocytogenese / 25g	Absence	Absence	AES 10/03-09/00
Salmonella / 25g	Absence	Absence	SOL 37/01-06/13 or BRD 07/11-12/05
E. Coli / g	10	10	NF ISO 16649-2
m : criteria such as results ≤ m are conform (=spécifications)			
M : maximum threshold before reject (=tolerances, =10m)			

Storage specifications	Storage temperature	≤4°C
	Shelf life after opening	5 days
	Guaranteed minimum shelf-life Sud'n'Sol departure	25 days

Physio-chemical specifications	
pH	≤ 4.4

Packaging and palettisation specifications		Euro pallet 800x1200 mm (30Kg)
Trays	Trays informations	Thermoformed in a protective atmosphere, food certified. APET/EVOH/PE
	Trays dimensions (mm)	138x190x75
	Net weighth trays (Kg)	0.026
	Gross weighth trays (Kg)	1.026
Boxes	Boxes informations	Open cardboard
	Boxes dimensions (mm)	398x297x95
	Empty boxes weighth (Kg)	0.22
	Number of trays per boxes (PCB)	4
	Net weighth boxes (Kg)	4
	Gross weighth boxes (Kg)	4.324
Pallet	Number of boxes per layer	8
	Number of layer per pallet	18
	Number of boxes per pallet	144
	Number of trays per pallet	576
	Net weighth pallet (Kg)	576
	Gross weighth pallet (Kg)	653
	Pallet Height (mm)	1860

Food safety	GMO	All ingredients are guaranteed free from genetically modified organisms GMO's (absence of GMO labelling and conform to the 1829/2003 and 1830/2003 rules)
	Radiation	This product is not radiated and does not contain radiated raw material, in conform with the 2001-1097 decree of the 16/11/2001.
	Pesticides and heavy metals residues	This product is conform to the European rule concerning pesticides and heavy metals residues.
	Allergens	
		This product does not contain allergens in conform with the European rule 1169/2011