



FICHE TECHNIQUE

Document
FT/VB/020172

Sauce Tomate Au Basilic biologique

Version
N°3
Date
05/03/10

Page
1/2

Ingrédients:

Purée de tomates*, chair de tomate*, oignon*,
Basilic* 3,5%, huile d'olive*, sucre de canne*,
amidon de blé*, sel, ail*, laurier*, thym*.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

pour 100g:

63 kcal / 262 kJ

Protéines 1,4 g

Glucides 3,2 g

Lipides 7,3 g



Conditions de Stockage: dans son emballage fermé, à température ambiante.

DLUO : 24 mois

Poids net - contenance - format : 1,950 kg, sachet Doypack ®

Nombre de Portions: 25 à 60 portions selon utilisation.

Garantie:

Sans OGM: absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM conformément à la réglementation en vigueur n° 1829/2003.

Ionisation/Colorants: Absence

Origine des matières premières: Union Européenne.

Origine de la transformation: France.

Certifié par ECOCERT SAS — FR-BIO-01

Produit Conforme au mode de production biologique et à la décision n°82 du CTCPA.



Mode d'emploi:

Mode de réchauffage au bain-marie, plonger la poche fermée 30 min dans l'eau frémissante.

Détails Emballages:

Complexe PET/ALU/PP.

Doypack ® de dimensions 205x300mm.

Codification du produit: marquage au jet d'encre sur la poche, DLUO sous la forme JJ/MM/AAAA
+ lettre année + n° de lot.

Codification carton : étiquette traçabilité carton, code EAN 128.

GENCOD 3 26093 020172 5

Palettisation

3 UVC / carton
16 cartons/couche
4 couches / palette
192 UVC / palette

Dimensions

PCB en mm:
295x180x181
PALETTE EUR
80x120:
H = 120 cm

Poids Brut

5,925 Kg
380,00 Kg



FICHE TECHNIQUE

Document
FT/VB/020172

Sauce Tomate Au Basilic biologique

Version
N°3

Date
05/03/10

Page
2/2

Caractéristiques Physico-Chimique:

pH compris entre 4,10 et 4,40.

Teneur en matière sèche compris entre 11,50 et 12,50° Brix.

Résidus de Pesticides:

| | Cible | Seuil détection |
|-------------------|--------------|--------------------|
| Organo-chlorés | non détectés | 10 ppb |
| Organo-phosphorés | non détectés | 10ppb |
| Pyréthroides | non détectés | 10 ppb |

Caractéristiques Microbiologiques:

Stabilité à l'étuve à 37° conformément aux normes NF V08-402.

Conseils d'Utilisation:

La sauce tomate basilic saura vous faire retrouver les authentiques saveurs méridionales. Elle parfamera parfaitement la plupart de vos accompagnements (pâtes, riz, légumes), et sera la base idéale de nombreuses préparations culinaires.

Allergènes:

| | |
|---|----------|
| Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales | PRESENCE |
| Crustacés et produits à base de crustacés | ABSENCE |
| Œufs 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 et produits à base de lait (y compris le lactose) | ABSENCE |
| Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits. | 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 |
| Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration d'au moins 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO ² | ABSENCE |
| Lupins et produits à base de lupin | ABSENCE |
| Mollusques et produits à base de mollusques | ABSENCE |