



STANDARD

S CHEDA TECHNIQUE
FICHE TECHNIQUE

POLPASUPERPIZZAR DITA

TOMATE FONCÉE FINEMENT

DESCRIPTIF/ DESCRIPTION

Produit issu de la transformation de tomates fraîches, saines et mûres. Pulpe de tomate finement hachée et légèrement évaporée.

Toutes les tomates utilisées sont d'origine italienne selon notre certification UNI EN ISO 22005.

Produit obtenu à partir de tomates fraîches, saines et mûres. Tomates finement concassées et légèrement évaporées.

Toutes les tomates utilisées proviennent d'Italie car nous sommes certifiés UNI EN ISO 22005.

COMPOSITION/ COMPOSITION

Tomate, Régulateur d'acidité : Acide Citrique

Tomate, Régulateur d'acidité : Acide citrique

CODIFICA/ CODAGE

BOITE : Code et heure de production, date de péremption imprimée sur le couvercle de la boîte

BAG in BOX : Code, Délai de production et Date de péremption imprimés sur le Bag in Box

CAN : Code de production, heure de production et date de péremption imprimés sur la canette ;

BAG IN BOX : Code de production, heure de production et date d'expiration imprimés sur le Bag in Box

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO -CHIMIQUES

BRIX	8° +/-1°
PH (obtenu avec l'ajout éventuel d'une solution d'acide citrique) PH (obtenu avec ajout éventuel d'acide citrique)	BOITE /CANETTE : 4.00 -4.40 SAC DANS LA BOÎTE : 4,2 +/- 0,2
COULEUR (A/B GARDNER)	1,80 MIN
BOSTWICK (TQ 30")(AUSSI 30 ")	9 CM MAX
ALLERGÈNES SELON LA DIRECTIVE 89 CE 2003	ABSENT
VÉGÉTARIENS/VÉGÉTARIENS	ADAPTÉ

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G DE PRODUIT

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G DU PRODUIT

Valeurs nutritionnelles moyennes de 100g de Produit/ INFORMATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Energia-Energy-Énergie-Energie	127 kJ/30 kcal
Grassi-Fat-Matières grasses-Fett -di	< 0,5 g
cui:acidi grassi Saturi-dont : Saturés-dont : acides gras saturés -dont : acides gras saturés	0g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Karbohydrate -di cui:	4,4 g
Courgettes-dont: sucres-dont: Sucres-dont: sucre	4,4 g
Fibre-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1,4 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1,3 g
Vente-Sel-Sel-Sel	0 g

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES/ ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit microbiologiquement stable

Produit microbiologiquement stable,

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET VISUELLES/
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET VISUELLES**

COULEUR/ COLOR: rouge, typique des tomates
rouge, typique des tomates

SAVEUR/ GOÛT : bon, pas d'arrière-goût
bon, sans arrière-goût

ODEUR/ PARFUM : caractéristique de la tomate/ caractéristique des tomates fraîches

ASPECT/ ASPECT : pulpe de tomate fine/ tomates finement concassées

DISTRIBUTION/ DISTRIBUTION

TEMPS DE PROFONDEUR MINIMUM AVANT DISTRIBUTION : Après résultats analytiques de stabilité commerciale

DISTRIBUTION : Après résultats analytiques de stabilité commerciale

PÉREMPTION ET MÉTHODES DE CONSERVATION / DURÉE DE CONSERVATION ET CONDITIONS DE CONSERVATION

I MBALLO / EMBALLAGE	S CADENZA / DURÉE DE VIE
Boîte / Canette	34 mois/ mois
Sac dans une boîte	24 mois/ mois

Avant ouverture, à conserver à température ambiante, dans un endroit sec et éloigné des sources de chaleur. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 3 jours.

Avant ouverture, conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Une fois ouvert conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.

FORMATS/ TAILLES

CODICE/ CODE	DESCRIPTIF/ DESCRIPTION	SUR SO NET T O/ POIDS NET	EMBALLAGE/ EMBALLAGE
111224002	POLPA S.PIZZA ARDITA SC.3KG	2,5 KG	BOITE/CANETTE
111225002	PULPE S.PIZZA ARDITA SC.5KG	4,05 KG	BOITE/CANETTE
111256001	POLPA S.PIZZA ARDITA SAC CARTON 2X5KG	2X5 KG	SAC DANS UNE BOÎTE
111256002	POLPA S.PIZZA ARDITA SAC CARTON 10KG	10 KG	SAC DANS UNE BOÎTE

RÉFÉRENCES LÉGISLATIVES/ EXIGENCES LÉGALES

Le produit est conforme à la réglementation alimentaire européenne en vigueur. Les pesticides et métaux lourds sont conformes aux lois CEE.

Tous les produits livrés sont conformes à la législation alimentaire européenne. Les pesticides et métaux lourds sont conformes aux lois de la CEE

DÉCLARATION ALLERGÈNE

ALLERGÈNES ALLERGÈNES	PRÉSENT OUI/NON PRÉSENCE OUI/NON	CONTAMINATION CROISADE CONTAMINATION CROISÉE
Céréales contenant du gluten (c'est-à-dire blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Oeufs et ovoproduits Oeufs et produits dérivés	NON	NON
Poissons et produits à base de poisson Poissons et produits à base de poisson	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachide Arachides et produits dérivés	NON	NON
Soja et produits à base de soja Soja et produits dérivés	NON	NON
Lait et produits à base de lait (dont lactose) Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NON	NON
Fruits à coque, c'est-à-dire amandes (<i>Amigdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix communes (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium Occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits dérivés Noix, à savoir amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia et noix du Queensland et produits à base de céleri Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde Moutarde et produits dérivés	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame Graines de sésame et produits dérivés	NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂ . Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂ Lupini e	NON	NON
prodotti a base di lupini Lupin et produits dérivés	NON	NON
Coquillages et produits conchyliques Mollusques et produits dérivés	NON	NON

11	11/09/2024 MISE A JOUR DE LA COMMUNAUTÉ			LABORATOIRE	COMM
TOUR	DONNÉES	RAISON	PRÉPARÉ	VÉRIFIÉ	APPROUVÉ



Manuela Biacchi - Laboratoire

Rodolfi Mansueto SpA	SPÉCIFICATIONS STANDARDS SPÉCIFICATIONS STANDARD	PO 0,1
-----------------------------	---	--------

Code 111256002	Pulpe S.Pizza Ardita SAC CARTON 10kg Tomates concassées "S.Pizza Ardita" SAC BOÎTE 10kg
----------------	--

Données sur les unités de vente - Informations SKU	Image du produit - Image du produit
--	-------------------------------------

Poids net unitaire kg :	10 000
<small>Poids net unitaire</small>	
Poids brut unitaire kg :	10 145
<small>Poids brut unitaire</small>	
Dimensions de l'unité HxLxL cm :	24,5 x 30,0 x 19,5
<small>Taille de l'unité</small>	
<small>Code EAN:</small>	8005590346677
<small>Code EAN de l'unité</small>	
<small>TMC</small>	24M
<small>Durée de conservation</small>	
Nomenclatures douanières	20029011
<small>Code personnalisé</small>	



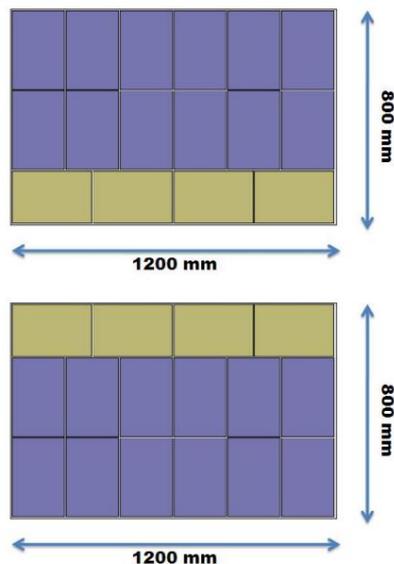
Données du colis/informations sur la boîte
--

Unité de paquet	1
<small>Unités x caisse</small>	
Taille du cou HxLxL cm :	24,5 x 30,0 x 19,5
<small>Taille du boîtier</small>	
<small>EAN du colis :</small>	8005590346677
<small>Code EAN du boîtier</small>	

Palette Dati / Informations sur la palette
--

Paquets par couche	16
<small>Cas x couche</small>	
Couches par palette	5
<small>Couches x palette</small>	
Forfaits pour palettes	80
<small>Caisnes x palette</small>	
Unités par palette :	80
<small>Unités x palette</small>	
Poids de la palette kg :	0
<small>Poids brut de la palette</small>	
Hauteur de palette	137,5
<small>Hauteur de la palette</small>	

Schéma Palette - Palettisation



Remarque / Remarques
