

# TOMATES COULIS 8 BRUX PASSATA

## BOITE 3/1 ; BIOLOGIQUES

### Fiche technique

Description du produit :	Tomates coulis biologique en boite 3/1	
Code article	24850 : (boite 3/1) x6	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10	
Origine :	Italie	
Ingrédients :	Tomates*100%, acide citrique (si besoin) *issus de l'agriculture biologique	
Valeurs nutritionnelles (pour 100 g) :	<b>Energie</b>	<b>119 kJ / 28.48 kcal</b>
	<b>Lipides</b>	0.26g
	<b>dont acides gras saturés</b>	0g
	<b>Glucides</b>	5.2g
	<b>dont sucres</b>	5.2g
	<b>Fibres</b>	1.46g
	<b>Protéines</b>	1.33g
	<b>Sel</b>	0.02g
Caractéristiques organoleptiques :	Aucune donnée	
Caractéristiques physico-chimiques :	Brix	7-8%
	Acide lactique D-L	Max 0.4g/kg
	Analysis multirésidus	< 0.01 mg/kg
	pH	4.2 – 4.5
	Bostwick	< 8cm sec./min
Caractéristiques microbiologiques :	Produit stérile	
Conditionnement :	Boite 3/1 Poids brut : 2830g      Poids net : 2500g	
Conservation :	Conservez non ouvert dans un endroit frais et sec (température ambiante). Une fois ouvert, retirez tout le contenu de la boîte et placez-le dans un récipient approprié. Couvrir et garder au réfrigérateur. A consommer dans les trois jours.	
DDM :	3 ans	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.	
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur	



# TOMATES COULIS 8 BRUX PASSATA

## BOITE 3/1 ; BIOLOGIQUES

### Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports : OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.