

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	DATE :
	CONCENTRE DE TOMATE TRIPLO GRECI	27/09/2017

Dénomination :	CONCENTRE DE TOMATE TRIPLE GRECI	
Description et origine du produit :	Pâte homogène et dense de couleur rouge grenat, odeur et saveur caractéristique de tomate fraîche. Origine: Italie	
Utilisation et dosage :	Quantum satis	
Conditionnement :	Bag-in-box de 20 kg net avec poche souple stérile / 1 pal = 36 BIB Boîte métallique lithographiée 4/4 de 850 g net / 1 pal = 120 trays = 720 btes	
Conditions de conservation Durée de conservation	BIB 20 kg: 18 mois dans un emballage intact, dans un local frais et ventilé Boîte 4/4 : 36 mois	
Composition	Tomate 100 %	
Etiquetage informatif	Concentré de tomate	
Propriétés physico-chimiques:	Résidu sec optique, 20°C (grade BRIX):	min 36,0 à max 38,0
	Couleur, 20°C, 12.5° Bx, 30 s (Valeur Gardner) :	min 2.0
	pH, 20°C :	min 4.0 à max 4.4
	Acidité totale (% acide citrique/R.O.) :	max 9.5
	Sucres (% sucre inverti/R.O.):	min 42
	Consistance, 20°C, 12.5°Bx,30 s (Valeur Botswick) :	min 8.0 à max 13.0
Critères bactériologiques:	Germes totaux mésophiles :	< 1.000 / g
	Lactobacilles :	< 10 / g
	Levures et moisissures :	< 10 / g
	Staphylococcus Aureus :	absence dans 25 g
	E.Coli :	absence dans 25 g
	Salmonelles :	absence dans 25 g
	Coliformes :	absence dans 25 g
Présence d'OGM :	Règlement CE n°1829/2003 et 1830/2003: non soumis à déclaration d'OGM	
Présence de substances allergènes:	Voir liste jointe	
Présence d'ingrédients irradiés:	Non	
Certification du producteur	ISO 9002	

Révision: 27/09/2017

NB: Ces données sont informatives et ne peuvent nous engager sans un accord écrit

SPRL LIEGEPICES

Rue de l'Eperonnerie, 12

4041 MILMORT

Tél. : 04/264.27.05

Email : quality@liegepices.be