

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Demi tomates cerise semi déshydratées marinées. Produit IQF.

| | | | |
|----------------------|--|---------------------|---|
| Saveur / Goût | Typique des tomates semi déshydratées marinées | Tolérance(s) | / |
| Texture | Typique des tomates semi déshydratées | Tolérance(s) | / |

Produit à poids variable: NON
Calibre: Diamètre : 20 - 30mm (+/- 5 mm)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 24 mois à - 18° C
 Après décongélation, conserver à + 4° C et consommer dans les 5 jours sachet fermé.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler le produit en chambre froide positive à +4°C, 60 minutes avant utilisation, égoutter si nécessaire. Garnir vos pizzas.
 Peut également être utilisé sans décongélation.
 Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

INGREDIENTS

Tomates cerise semi déshydratées 92.9 %, huile de tournesol, origan, sel, ail.

Allergène(s): Aucun.
Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

| | | | | | |
|--------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|---|-----|
| Soumis à étiquetage OGM | NON | Produit ionisé | NON | Végétarien | OUI |
| Végétalien / Végan | OUI | Sans Gluten | OUI | Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre) | NON |
| Contient du porc | NON | Contient de la préure animale | NON | | |

- **Origine produit fini:** Turquie - **Estampille sanitaire:** TR-45-K-000377
 - **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

| | | | |
|--------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|
| Energie (kJ) | 365 | Energie (kcal) | 87 |
| Matières grasses (g) | 5,4 | dont acides gras saturés (g) | 0,5 |
| Glucides (g) | 9,3 | dont sucres (g) | 6,2 |
| Fibres alimentaires (g) | 2,9 | Protéines (g) | 2,1 |
| Sel (g) | 1,1 | | |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| | | | |
|-------------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------|
| Flore totale | < 1 000 000 ufc/g | Staph. aureus | < 20 ufc/g |
| Entérobactéries | < 1 000 ufc/g | Coliformes | < 100 ufc/g |
| Escherichia coli | < 10 ufc/g | Levures et moisissures | < 10 000 ufc/g |
| Salmonelle | Absence dans 25 g | Listeria monocytogenes | Absence dans 25 g |

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

| | CARTON de 5 sachets de 1 Kg | | |
|----------------------------------|------------------------------------|-----------------|-------------------|
| | Unité | Carton | Palette |
| Nature emballage | Sachet plastique transparent en PE | Carton | / |
| EAN 13 ou 14 | 3520730027353 | 3520730027346 | / |
| Poids net (Kg) | 1 kg | 5,00 | 400 |
| Poids net égoutté (Kg) | / | / | / |
| Poids brut (Kg) | / | 5,60 | 463 |
| Dimensions L x l x h (mm) | / | 390 x 300 x 170 | 1200 x 800 x 1850 |
| EAN 128 | / | NON | NON |

| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | 400 | 8 | 10 | 80 |

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.