

	Refinfo : 17151	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 0220201B Code vrac : 0220201	TOMATE POUDRE HV 10kg (Haute viscosité)	Créée le : 10.12.19 (KW) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 11/12/2019

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Poudre de tomate obtenue par atomisation du concentré de tomate fabriqué à partir de fruits à maturité optimale, rouges et sains. De la silice colloïdale est additionnée comme anti-mottant à la dose maximale de 1%, à l'exclusion de tout autre additif.

Origine tomate : Espagne, Portugal

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Tomate, anti-mottant : E551 (silice colloïdale, 1 %).

DECLARATION ALLERGENES (Directives 2000/13 CE, 2003/89 CE, 2005/26 CE, 2007/68 CE)

Contient en l'état et/ou dérivés : /

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : poudre de couleur rouge intense ; Produit sujet à mottage.

Odeur / Goût : caractéristiques de la tomate, absence de goût ou odeur étrangers.

MODE D'UTILISATION

Reconstitution : ajouter 1gr de produit pour 10ml d'eau – faire bouillir pendant 1 minute, en remuant

Solution : stable, visqueuse, odeur tomate, sans arrière-goût amer – couleur rouge foncé

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité 4h00 à 70°C sous vide : 5 % max.

Acidité (exprimé en acide citrique) : 5.5 – 8.0 %

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

Energie : (kJ):	1420
Energie : (kcal):	336
Matières grasses en g	1.0
Dont acides gras saturés en g	0.25
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	62
Dont sucres en g	38.2
Fibres en g	11
Protéines en g	15
Sel (Nax2.5) en g	0.608

Sources : Données fournisseur de matière première.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles < 10 000 /g Coliformes totaux < 10 /g

Levures < 100 /g Moisissures < 100 /g

Salmonella spp non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DLUO = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg.

Cartons de 12 sachets

Palettisation : 12 cartons

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences