

<b>FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET</b>	<b>Mise à jour / Updated : février 25 / February 25</b>
<b>Ref : 00057.01</b>	
<b>TOMATES PELEES CONCASSEES 5/1 CHOPPED TOMATOES 5/1</b>	
<b>Marque / BRAND : BROVER</b>	

<b>Description du produit / Product description</b>	
Dénomination / Product name :	Pulpe de tomates <i>Chopped tomatoes</i>
Ingrédients / Ingredients :	Tomates, purée de tomates, sel, correcteur d'acidité : acide citrique E-330 <i>Tomatoes, tomato puree, salt, acidity regulator: citric acid-330.</i>
Produit en / Produced in :	Italie <i>Italy</i>
Description :	Pulpe obtenue à partir de tomates fraîches, pelées et évidées, saines, exemptes de moisissures et de déchets, à bonne maturation, coupées en dés, mélangée avec du jus de tomate, exempte de toute matière étrangère. <i>Pulp obtained from fresh, ripe and diced tomatoes; free from moulds and foreign matter. Cut in dices and tomato juice added.</i>
Numéro de lot / batch number :	code embossage inscrit sur couvercle <i>Embossing code on lid</i>
Qualités organoleptiques / Sensory characteristics :	Saveur : caractéristique de la tomate fraîche - Aspect : Pulpe et jus de tomates. <i>Flavour: typical of fresh tomato - Appearance: Pulp and tomato juice.</i>
Allergènes/ Allergens :	Absence d'allergènes selon le règlement INCO UE / 1169 / 2011 / Without any allergen in accordance with EU regulation INCO UE / 1169 / 2011
Ionisation / Ionization :	Produit non ionisé <i>Free from ionization</i>
OGM / GMO :	Produits non soumis à l'obligation communautaire d'étiquetage au regard des OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003/CE. <i>Without GMO in accordance with EU regulation 1829/2003 and 1830/2003.</i>

Analyse chimique / <i>Chemical features</i>		Contrôle de la stabilité / <i>Stability control</i>	
pH	4.2-4.4	Etat de la boîte / <i>Box</i>	Normal (sans rentrée de corps, sans points de rouille, sans bombage) Absence of swollen of cans
Indice réfractométrique / <i>Refractive index</i>	6.5-7.5°Brix	Test de stabilité / <i>Stability test</i>	Absence de variation de pH >0.5 après incubation 15 jours à 37°C <i>No variation of pH &gt; 0.5 after 15 days at 37°C</i>

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / <i>Average nutrition value per 100g</i>	
Energie/ <i>Energy</i> :	127 kJ / 30 kcal
Matières grasses / <i>Fat</i> :	0.2 g dont acides gras saturés: 0.1 g <i>0.2 g of which saturated fat : 0.1 g</i>
Glucides / <i>Carbohydrates</i> :	4.7 g dont sucres: 3.7 g <i>4.7 g of which sugars : 3.7 g</i>
Protéines / <i>Proteins</i> :	1.2 g
Sel / <i>Salt</i> :	0.2g

Conditionnement et conservation / <i>Packaging and storage</i>	
Conditionnement / <i>Packaging</i> :	Boîte métal BPA-NI 5/1  <i>Metal box BPA FREE 5/1</i>
Poids net / <i>Net weight</i> :	4100 g
Gencod / <i>EAN code</i> :	3191220001070
DDM / <i>Best Before</i> :	3 ans après la date de production  <i>3 years after production date</i>
N°Emballleur / <i>Packing number</i> :	13216 F
Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i> :	Avant ouverture, à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture à conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire non-métallique et à consommer rapidement.  <i>Before opening, store in cool and dry place. After opening, keep refrigerated in a non-metallic food container and consume quickly.</i>

Renseignements logistiques / <i>Logistical information</i>	
UVC par colis / <i>Consumers sales unit per package</i> :	3
Dimensions colis / <i>Packaging size</i> :	L : 47.5 cm x l : 15.5 cm x h : 24 cm <i>L: 47.5 cm x w: 15.5 cm x h: 24 cm</i>
Palettisation / <i>Palletization</i> :	55 colis par palette : 5 couches x 11 <i>55 packages per pallet : 5 layers x 11</i>