



# Cataliment

## PERLES

# TOMATE



### DÉNOMINATION DU PRODUIT

Perles de Tomate. Produit transformé à base de concentré de tomate. Pasteurisé.

### PRÉSENTATION

Bocal en verre de 100 grammes.

### PROCESSUS DE FABRICATION

Produit élaboré à partir de concentré de tomate et autres ingrédients, mélangé et soumis à pasteurisation, avec conditionnement automatique, fermeture hermétique et conservé sous réfrigération.

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Produit composé de billes d'environ 5 mm, texture crémeuse et coloration rouge brillant. Développé à partir de concentré de tomate, ce qui lui donne une saveur exquise et un arôme intense, idéal pour assortir et assaisonner tout type de plats.

### COMPOSITION QUALITATIVE (ordre décroissant)

|                                   |
|-----------------------------------|
| L'eau                             |
| Concentré de tomate 5% U.E.       |
| Amidon de pomme de terre modifiée |
| Sel                               |
| Stabilisant (alginate de sodium)  |
| Huile de tournesol raffiné        |
| Colorant (extrait de paprika)     |
| Épices                            |
| Acidifiant (acide citrique)       |
| Jus de citron                     |
| Stabilisant (gomme xanthane)      |
| Épaississant (gomme de guar)      |

**SANS GLUTEN. PRODUIT NON IRRADIÉ.  
NE CONTIENT PAS D'OGM.**

### BULLETIN DES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES N° 2016015142 TRAZA

| Paramètres: Informations nutritionnelles moyennes pour 100g |                  |
|---|------------------|
| Énergie   | 197 kJ / 47 kcal |
| Matières grasses  | <0,5 g           |
| dont saturés  | <0,01 g          |
| Glucides  | 9,8 g            |
| dont sucres   | 1,2 g            |
| Protéines   | 1,2 g            |
| Sel   | 2 g              |

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

| Paramètres                       | Range                       | Législation applicable              |
|----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| Comptage des aérobies mésophiles | < 1 x 10 <sup>5</sup> ufc/g | R. D. 3484 / 2000 BOE<br>12/01/2001 |
| Coliformes                       | < 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g |                                     |
| Salmonella spp.                  | Absence/25 g                |                                     |
| Listeria monocytogenes           | Absence/25 g                |                                     |
| Spahylococcus aureus             | < 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g |                                     |
| E.coli                           | < 10 ufc/g                  |                                     |
| pH                               | ≤ 4.4                       | -                                   |

### DLC (Durée Limite de Consommation)

24 mois à partir de la date de conditionnement. Consommer dans les 10 jours après ouverture.

### CONSERVATION

Au réfrigérateur entre 2° C et + 8° C. Ne pas congeler.

### SUGGESTIONS D'UTILISATION

Salades, canapés, veloutés chauds et froids, pâtes, etc

### ÉTIQUETAGE

Conformément à la norme d'étiquetage d'après le Décret 1169/2011. Les produits élaborés respectent les normes de traçabilité selon le Règlement 178/2002.

### LOGISTIQUE

| EAN 13        | DUN14          | POIDS NET | POIDS BRUT |          |         | UNITÉ / BOÎTE | VOIE TERRESTRE   |                 |                  | MESURES           |                   |
|---------------|----------------|-----------|------------|----------|---------|---------------|------------------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|
|               |                |           | UNITÉ      | CARTON   | PALETTE |               | CARTONS/ PALETTE | COUCHE/ PALETTE | CARTONS / COUCHE | CARTON            | PALETTE           |
| 8437012580312 | 18437012580319 | 100 g     | 226 g      | 2,775 kg | 885 kg  | 12            | 312              | 12              | 26               | 21,2 x 14 x 11 cm | 80 x 120 x 160 cm |

FT RV 07 - 02/04/2025

