	FICHE TECHNIQUE	
	TOMATE DESHYDRATEE EN POUDRE	
	Réf info : T2110041	Créée le : 07.09.11 (CBA) Révisée le : 31.05.22 (6) (KW) Page 1 / 1

Edité le 31/05/22

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Poudre de tomate (*Solanum lycopersicum*) obtenue par atomisation du concentré de tomate fabriqué à partir de fruits à maturité optimale, rouges et sains.
Origine : Espagne, Portugal

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Tomate.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : poudre de couleur rouge-orangée. ***Produit sujet à mottage.***
Odeur / Goût : caractéristiques de la tomate, absence de goût ou odeur étrangers.

CONSEILS D'UTILISATIONS

Selon son degré de réhydratation, la poudre de tomate constitue une base idéale pour réaliser de la purée de tomates, du coulis ou encore du jus de tomate. Le chef accommodera selon son goût.

DOSAGE CONSEILLE

1 kg de poudre de tomate + 1.7 L d'eau= concentré de tomates (purée)
1 kg de poudre de tomate + 2.5 L d'eau= demi-concentré de tomates (coulis)
1 kg de poudre de tomate + 19 L d'eau = jus de tomate

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

(valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

Energie : (kJ)	1176
Energie : (kcal)	279
Matières grasses en g	3.0
Dont acides gras saturés en g	0.46
Dont acides gras trans	< 0.01
Glucides en g	43
Dont sucres en g	37.6
Fibres en g	12
Protéines en g	14
Sel (Nax2.5) en g	0.62

Source : Tables de composition nutritionnelles des aliments CIQUAL 2020 ANSES, et calcul

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 20 000 /g	Coliformes totaux	< 10 /g
Levures	< 100 /g	Moisissures	< 100 /g
Salmonella spp	non détecté /25g	Listeria monocytogenes	non détecté / 25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 750 g

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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'utilisation de ce produit est limitée. 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 règlementation 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.

OMCG TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS
Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011