

**FICHE TECHNIQUE PROVISoire****TOMATE SNACKING JAUNES SEMI-CONFITES**

Réf info : T2311594

Créée le : 18.03.19 (CBA)

Révisée le : (0)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Tomates semi-confites en huile.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Tomate (58%), huile de tournesol, eau, sel, correcteur d'acidité : acide lactique E270, ail en poudre, basilic.

MODE DE PREPARATION

Produit prêt à l'emploi pouvant être utilisé à chaud comme à froid.

Pensez à utiliser l'huile parfumée des tomates pour des vinaigrettes, des sauces émulsionnées (type mayonnaise), pour sauter des légumes au wok ou à la poêle

SUGGESTIONS

Un produit exceptionnel pour agrémenter vos salades et pour accompagner vos recettes d'été.

Tomate italienne, récoltée à maturité, une fois dans l'année.

Ces spécialités apportent tout le parfum des tomates mûries au soleil :

- Texture très plaisante
- Produit prêt à l'emploi se prêtant à de multiples utilisations
- A utiliser chaud ou froid
- Conservation à température ambiante
- Régularité du produit
- Peau très fine
- Belle couleur jaune.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ):	225
Energie (kcal):	54
Matières grasses en g	1.9
Dont acides gras saturés en g:	0,3
Glucides en g	8.0
Dont sucres en g:	6.5
Protéines en g :	1.2
Sel (Na x 2,5) en g :	1.6

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 10 /g	Coliformes totaux	absence
Staphylocoques pathogènes	absence		

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine. Après ouverture, à conserver 3 à 5 jours au froid (+4°C) dans un récipient adapté fermé

CONDITIONNEMENT

Boîte de 770 g

Poids net égoutté : 445 g

Vendues par carton de 6 boîtes

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'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 oeuvre 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.