

## COSAMI - LÉGUMES EN CONSERVE

### FICHE TECHNIQUE SAUCE TOMATE ½ KILO, 1 KILO, 3 KILO ET 5 KILO



**Enregistrement sanitaire:** 21-1126/LO

**Expiration:** 5 ans

**Conditions d'stockage:** 18-25 ° C

**Température de transport:** Ambiante

**Ingrédients:** Tomate, amidon de maïs, huile végétale, sucre, sel, épices et légumes.

#### Type d'emballage

.- **Primaire:** 1/2, 1, 3 et 5 kilos

.- **Secondaire:** Plateau en carton (24, 12 et 6 unités)

.- **Autres:** Palette en bois 80 X 120

**Caractéristiques organoleptiques:** Solide

#### Caractéristiques physico chimiques

.- **Poids net:** 410, 780, 2.600 et 4.000 grammes

.- **PH / ° Brix:** < 4,40 / > 10,5

.- **% Acidité / % Chlorures / Cohérence:** 0,36 – 0,42 % / 1,30 – 1,50 % / < 7

#### Caractéristiques microbiologiques

.- **Aérobie mésophile (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Anaérobie mésophile (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Lactobacilles (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Les moisissures et les levures (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Aérobie thermophile (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Thermophile anaérobie (30° C) (UFC/1-2G):** <1

**Allergènes:** Ne contient pas d'autres allergènes externes

**Information OGM Information coéliqués:** Ne contient pas OGM / Ne contient pas gluten

**Conditions après ouverture: Stockage / Consommation:** Entre 4 et 8 degrés / Dans les 5 premiers jours

**Logistique: ½ kilo / 1 kilo: Unités carton/ Cartons palet/Unités palet:** 24 / 72 / 1.728 – 12 / 72 / 864

**Logistique: 3 kilos / 5 kilos: Unités carton/ Cartons palet/Unités palet:** 6 / 50 / 300 – 6 / 30 / 180