

COSAMI - LÉGUMES EN CONSERVE

FICHE TECHNIQUE TOMATES PELÉES ENTIÈRES 5 KILOS



Enregistrement sanitaire: 21.1126/LO

Expiration: 5 ans

Conditions d'stockage: 18-25 ° C

Température de transport: Ambiante

Ingrédients: Tomate, jus de tomate, sel, acidifiant : acide citrique et durcisseur : chlorure de calcium.

Type d'emballage

.- **Primaire:** 5 kilos

.- **Secondaire:** Plateau en carton (6 unités)

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

Caractéristiques organoleptiques:

> 80 % tomate entier.

Caractéristiques physico chimiques

.- **Poids net:** 4.000 grammes

.- **Poids égoutté:** 2.600 grammes

.- **PH:** <4,40

Caractéristiques microbiologiques

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

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

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

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

.- **Aérobies thermophiles (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 coeliaques: Ne contient pas OGM / Ne contient pas gluten

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

Logistique: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 6 / 30 / 180