

**Provence
Tomates**

**PUREE DE TOMATES MI-REDUITE
10/12% HOT BREAK**

N° : CDC004F1

Rédaction :
C.PASQUIER

Validation :
D.MARTINEZ

Date : 27/08/2012

Page 1 sur 3

1. DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce produit est élaboré uniquement à partir de tomates fraîches, mûres et saines d'origine France non OGM issues de l'espèce « Lycopersicum esculentum ».

Les fruits sont lavés, broyés, préchauffés selon le procédé Hot Break puis tamisés pour éliminer totalement ou partiellement les peaux et pépins. Le jus naturel obtenu est alors concentré jusqu'à 10/12°Brix. Ce jus concentré est ensuite stérilisé, refroidi et rempli de façon aseptique en poches stériles souples à base d'aluminium et de polyéthylène, permettant d'assurer la stabilité microbiologique et organoleptique du produit.

2. OBJECTIFS QUALITE

La société PROVENCE TOMATES a pour vocation de fabriquer des dérivés de tomate répondant à des critères qualité et sécurité des aliments reconnus tout au long de sa chaîne de fabrication.

La direction est pleinement engagée dans la mise en œuvre des exigences des référentiels BRC et IFS. Le site de Tarascon est certifié IFS niveau supérieur et BRC grade A.

Les axes et ambitions de notre politique qualité :

- Participation au développement d'une agriculture responsable et respectueuse de l'environnement. Cela passe aussi par une sélection des semences et un partenariat actif avec des pépiniéristes et des producteurs engagés.
- Maîtrise de notre filière agricole par un système de contrôle et de traçabilité depuis la pépinière jusqu'à l'usine. Traçabilité informatisée afin de connaître en temps réel les traitements phytosanitaires (quantités, justifications et nom du produit). Traçabilité interne dans l'usine et identification de chaque fût par un code spécifique.
- Traçabilité des emballages et certificat d'alimentarité des poches aseptiques.
- Critères d'agrèage très précis permettant une bonne évaluation de nos fournisseurs et assurant une qualité optimale de notre matière première. Système d'agrèage des matières premières unique en France (cabine d'agrèage semi automatique Maselli).
- Mise en place d'une démarche d'assurance qualité et de sécurité des aliments : étude HACCP, respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication.

3. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Couleur	Rouge vif et uniforme
Saveur	Caractéristique de la tomate fraîche, fruitée, sans goûts amers ou de brûlé
Texture	Homogène avec présence éventuelle de fragments de peaux et pépins

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Paramètres	Valeurs de référence
Indice réfractométrique (résidus secs)	10/12 °Brix
Consistance (Bostwick, exprimée en cm/30 secondes, à 20°C)	0 – 6
Blotter test (7 ml à 20°C, 30 min)	< 10 mm
pH	4.0 – 4.5
Couleur (méthode HUNTER)	a/b > 1.9 L > 23
Moisissures (méthode Howard)	< 50 % de champs positifs
Acidité totale	5 à 7 % de la matière sèche
Sucres	40 à 60 %
Points noirs	NA
Métaux lourds	Selon le règlement CE n°1881/2006
Résidus de pesticides	Selon les règlements CE n° 149/2008 et 396/2005
Allergènes	Absence d'allergène
OGM	Produit garanti sans OGM
Ionisation	Produit non ionisé

5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Valeurs de référence
Flore totale	< 100 ufc/g
Bactéries lactiques	< 100 ufc/g
Levures et moisissures	< 10 ufc/g

6. CONDITIONS DE CONSERVATION

- La date limite d'utilisation optimale (DLUO) est de 24 mois après remplissage de la poche.
- Il est recommandé de ne pas stocker le produit pendant une période trop longue après transport.
- Produit à conserver à température ambiante.
- Après ouverture : conservation du produit durant maximum 48 heures à une température comprise entre 0 et 5°C.

7. ETIQUETAGES

Les fûts sont identifiés par une étiquette reprenant l'ensemble des informations légales.

Mentions particulières sur demande.

Ce produit respecte la réglementation européenne et française en vigueur.

8. CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Emballages	Description
Poche aseptique en aluminium/polyéthylène	220 L <u>Dimensions :</u> 890 mm x 1575 mm ou 920 mm x 1560 mm <u>Caractéristiques techniques :</u> Résistance de la soudure > 45 N/15mm Perméabilité à l'oxygène < 1 ccO ₂ /M ² /jour <u>Matériaux :</u> Extérieur : LLDPE/met PET/LLDPE ou PE / Met PET / PE Intérieur : LLDPE/LLDPE/LLDPE
Fût en acier avec couvercle plastique	Fûts neufs : Conique – laque sanitaire – couleur bleue Qualité acier Fe P01 Epaisseurs : Corps du fût : 0,7 mm Fond percé pour évacuation liquide : 0,5 mm Poids : 10,3 Kg ± 5% Diamètre maxi : 577 mm Hauteur : 960 ± 3 mm Fûts recyclés : Conique – laque epoxy – couleur variable Qualité acier et tolérance d'épaisseur suivant norme ISO 3574/1999 et ISO 16162 Epaisseurs : Corps du fût : 0,5 mm Fond percé pour évacuation liquide : 0,5 mm Poids : 7,5 Kg ± 300g Diamètre maxi : 584 ± 5 mm Hauteur : 962 ± 3 mm Ou fûts sans fiche technique
Box palette plastique (Combofructus) <i>www.combo.sas2005.fr</i>	1 200 Kg
Box palette métal (Goodpack) <i>www.goodpack.com</i>	1 250 Kg
Palette bois	1 140 mm x 1 140 mm Hauteur : 150 mm
Palettisation	4 fûts /palette – Fûts neufs : Gerbable sur 4 étages Fûts recyclés : Gerbable sur 3 étages

Nous pouvons également vous proposer une livraison en citerne isotherme alimentaire de 25 tonnes environ.