

E.T.C	DOCUMENT DE REFERENCE	
	FICHES TECHNIQUES PRODUITS FINIS	
		Page 1 sur 3

Conserves Tomate : PETTI

Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques

Produit	Double Concentré de Tomates
Composition	Tomates fraîches
Caractéristiques biologiques, chimiques et physiques pertinentes pour la sécurité des denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Extrait sec : 28%-30% • pH : 3.90-4.50 • Acidité totale : 7% • Sucre totaux : 45%min • Degré Howard : 50%max • Chlorures normaux : 1.5%max • Impuretés minérales : 60mg/kg max • Résidus en pesticides : conforme aux limites maximales tolérées en résidus de pesticides établies par la normes NT117-03

Conditionnement et Conservation

Code à barre	<u>400 gr</u> : 6194000240154
Emballage primaire	Boîtes serties en fer blanc étamé avec revêtement intérieur alimentaire conformes aux normes NT22-61 et NT26-65, équivalentes aux normes ISO1111/1 et 1111/2.
Emballage secondaire	Cartons ou plateaux alimentaires de 24 boîtes.
Palettisation	Par palette contenant 72 cartons en 400g
Mode de transport	Par container ou remorque.
Mode de stockage	Une fois ouvert, le produit doit être conservé dans le réfrigérateur et consommé rapidement.
DLC	3 ans

Créé avec