

# Tomate pelée concassée en cubes en boîte 5/1 VALTONIA

Article : 46548



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Tomate concassée cube pelée  
**Descriptif produit :** Boîte 5/1 de 3,825 kg. Colis de 3 boîtes  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 3.825 kg  
**Liste des ingrédients :** Tomates pelées, jus de tomates, sel, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Tomates	Espagne
JUS TOMATE	Espagne
SEL	Espagne

- Pays de transformation :** Espagne  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 20021010 - Tomates pelées, entières ou en morceaux, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique

# Tomate pelée concassée en cubes en boîte 5/1 VALTONIA

Article : 46548

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	4.5 °B (4)	pH	4 (3.8-4.2)
Cadmium	0 mg/kg (0.1 R1881/2006)	Etain	50 mg/kg (200 R1881/2006)
Plomb	0 mg/kg (0.1 R1881/2006)	Matière étrangère minérale	0 % (0)
Matière étrangère végétale	0 % (<1% du P.N.E. DÉC80 CTCPA)	Pesticides	0 (R 396/2005)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Ne pas égoutter. Les tomates concassées en cubes s'utilisent à chaud comme à froid dans des soupes, potages et gaspachos. Elles permettent de réhydrater de la semoule pour réaliser des taboulés. Elles s'utilisent également pour agrémenter des garnitures de légumes ou de féculents, ainsi que pour réaliser des sauces. Elles peuvent être utilisées pour mouiller une cuisson longue de type ragoût à brun.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
100	24	0.5	0.1	3.3	2.7	1.3	0.9	0.29

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.80

**Type de matières grasses :** Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	3.825	0	1	Boîte			
Boîte	3.825	4.667	1	Boîte			3061435000420
Colis	11.475	14.001	3	Boîte		470x160x240	3061435100427
Couche	126.225	0	33	Boîte	11		
Palette	631.125	746	165	Boîte	55	1200x800x1350	

Volume (litre) : 4.125