



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Tomates pelées concassées à la purée de tomates
- Descriptif produit :** +/- 41 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 4,1 kg ( PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.100 kg
- Liste des ingrédients :** Tomates, purée de tomates, correcteur d'acidité : acide citrique.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|----------|
| Tomates                            | Italie   |

**Pays de transformation :** Italie

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

# Tomate pelée concassée en boîte 5/1 CIRIO

Article : 175526

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Tomates, entières ou en morceaux, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des tomates pelées)

| Paramètre physique-chimique | Valeur              | Paramètre physique-chimique | Valeur      |
|-----------------------------|---------------------|-----------------------------|-------------|
| Brix                        | 6.25 °B (6.0 - 6.5) | pH                          | 4.5 (≤ 4.5) |

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**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<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 114  | 27   | 0.2                        | 0.1                                | 4.4                | 3.4                   | 0.8              | 1.1                 | 0.01                        |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.50

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      |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Couche  | 135.3          | 0               | 33       | Boîte                  | 11                    |                          |               |
| Palette | 676.5          | 797.5           | 165      | Boîte                  | 55                    | 1200x800x1325            | 8001440321313 |
| Boîte   | 4.1            | 4.83            | 1        | Boîte                  |                       |                          | 8001440129872 |
| Colis   | 12.3           | 14.5            | 3        | Boîte                  |                       | 475x158x235              | 8001440321306 |
| Pièce   | 4.1            | 0               | 1        | Boîte                  |                       |                          |               |