

FICHE TECHNIQUE BIO

TOMATES

IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Tomates

Date de création : 19/05/2021

Date de révision : 19/05/2021

Principales variétés référencées : Tomates rondes, grappes, cerises, cocktails, kumatos, romas et allongées, côtelées, cœurs de bœuf, ananas, noires de crimée et marindas

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France, Espagne, Italie, Belgique et Maroc
Conservation :	Entre 8° et 12 °C
Conditionnement :	Plateau
Poids :	6kg

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Présence sur le marché	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Période optimale					x	x	x	x	x			

Mode de production :

- Agriculture biologique

Réglementation :

- Norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011
- Norme de l'agriculture biologique définie dans le règlement N° 834/2007 et N° 889/2006



Exigence de qualité et de calibre : Règlement CEE 1221/2008 et règlement CEE 771/2009

Catégorie	Catégorie II
Forme, développement et coloration	Défauts plus importants
Epiderme	Meurtrissures, crevasses cicatrisées de 3cm maximum, protubérance, ombilic, cicatrices liégeuses au point pistillaire (2cm²) et fine cicatrice pistillaire allongée.
Tolérance de qualité	10%

Calibres admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Calibre 1	30 à 44g	25	40 à 47mm
Calibre 2	44 à 82g	13 à 14	47 à 57mm
Calibre 3	82 à 135g	9 à 10	57 à 67mm
Calibre 4	135 à 230g	6 à 7	67 à 82mm
Calibre 5	>230g	3 à 4	82 à 102mm

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Tomate

Liste des allergènes : Aucun

Absence de composants spécifique : Non étiqueté OGM et sans ingrédients ionisés

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Légume cru	10/20 min

Informations nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

KJ	0
KCAL	19.3
Matières grasses (g)	0.26
Dont acides gras saturés (g)	0.056
Glucides (g)	2.49
Dont sucres (g)	2.48
Fibres (g)	1.2
Protéines (g)	0.86
Sel (g)	0.0081

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

- Conforme au règlement 2073/2005
- Procédure HACCP 1er gamme - à laver avant l'utilisation

ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

Atouts :

- Sa grande polyvalence d'utilisation permet une multitude de façon de l'accommoder: à l'apéritif, en entrée, en accompagnement des plats, mais aussi en dessert, elle est omniprésente.
- Elle est utilisée dans la quasi-totalité des établissements, que ce soit en restauration commerciale ou collective.
- La tomate est prisée pour son aspect visuel satisfaisant, sa bonne tenue à la cuisson et son utilisation facile sans légumerie.
- Elle est également un des composants de base des sandwiches.

Conseils : La tomate craint particulièrement les températures inférieures à 8 °C qui causent une destruction des arômes de ce fruit (10 à 12 °C étant l'optimum). Les manipulations et les chocs peuvent aisément altérer la qualité du produit. Conservée à 10 °C, la tomate a une durée de vie qui peut atteindre 5 jours. À température ambiante, celle-ci n'excède pas 24 à 48 heures.