

Double concentré de tomate 28% en boîte 4/4 TOQUELIA

Article : 40920

e.2.111 Nutriscore_A



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Purée de tomates double concentrée 28% min.

Descriptif produit : Boîte 4/4 de 880 g. Colis de 12 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 12.000 Boite de 0.880 kg

Liste des ingrédients : tomates 100%

Ingrédients principaux / primaires	Origines
tomate	UE / Hors UE

Pays de transformation : Italie, France [Département(s) : 84], Turquie

N° d'agrément : TR-35-K-000710

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

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, 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 : 20029049 - Tomates, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 21/11/2024 18:00

N° de version : 22.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Double concentré de tomate 28% en boîte 4/4 TOQUELIA

Article : 40920

acétique, d'une teneur en poids de matière sèche > 20% mais <= 34%, en emballages immédiats d'un contenu net <= 1 kg (à l'excl. des tomates entières ou en morceaux)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Viscosité	6 (5 - 9)	Brix	29 °B (28 - 30)
pH	4.2 (4 - 4.5)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Le concentré de tomate est utilisé pour la réalisation de sauces tomate et de sauces dérivées, pour épaissir et parfumer des plats en sauce. Afin de limiter l'acidité de la recette, il faut cuire le concentré dès le début de la préparation. Il est aussi possible d'atténuer l'acidité en ajoutant une pincée de sucre.

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							
430	102	0.5	0.1	18	14	3.4	5.1	0.14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 10.20

Type de matières grasses : Aucune

Double concentré de tomate 28% en boîte 4/4 TOQUELIA

Article : 40920

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
Boite	0.88	0.971	1	Boite		100x100x117	3061435000444
Colis	10.56	12.08	12	Boite		396x297x119	3061435100441
Pièce unitaire	0.88	0	1	Boite			
Couche	63.36	0	72	Boite	6		
Palette	760.32	894.76	864	Boite	72	1200x800x1572	
Pièce	0.88	0	1	Boite			