

# Double concentré de tomate 28% en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 40918

e.2.112 Nutriscore\_A



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

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

**Descriptif produit :** Boîte 5/1 de 4,5 kg. Colis de 3 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.500 kg

**Liste des ingrédients :** tomates 100%

Ingrédients principaux / primaires	Origines
tomate	UE / Hors UE

**Pays de transformation :** Italie, 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 :** 20029041 - Tomates, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 21/01/2025 13:38

N° de version : 17.19

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 5/1 TOQUELIA

Article : 40918

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 7 jours 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 5/1 TOQUELIA

Article : 40918

## 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	148.5	0	33	Boite	11		
Palette	891	1028.2	198	Boite	66	1200x800x1620	
Boite	4.5	4.98	1	Boite			3061435000437
Colis	13.5	15.2	3	Boite		474x162x246	3061435100434
Pièce	4.5	0	1	Boite			
Pièce unitaire	4.5	0	1	Boite			