

PASSATA BIOLOGIQUE BIO IDEA

PRESENTATION



Historique : La tomate (*Solanum lycopersicum* L.) est une plante annuelle de la famille des Solanacées, originaire du nord ouest de l'Amérique du Sud. Elle a été introduite en Europe au XVème siècle d'abord comme plante ornementale puis cultivée comme un fruit.

La tomate est l'un des aliments les plus importants dans l'alimentation humaine et qui se consomme frais ou transformé. La *Passata* est une sauce tomate obtenue à partir de tomates rondes muries sous le soleil de Sicile.

Ingrédient(s) : Tomates rondes biologiques.

Process de fabrication : 1.Triage / 2.Nettoyage à l'eau / 3. Broyage au travers d'une passoire/ 4. Concentration légère/filtration / 5. Conditionnement / 6.Stérilisation 98°C/ 7.Refroidissement/ 8. Stockage.

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

La Passata nature Bio Idea est fabriquée dans la pure tradition artisanale de Sicile.

Redécouvrez aujourd'hui avec MARKAL, le meilleur du goût authentique des tomates de Sicile au travers de notre gamme et ... régalez vous !

La Passata nature est un ingrédient de base pour la préparation de sauces.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques, chimiques et nutritionnelles :**CRITERES**

- pH 4,10-4,45
- poids égoutté min 680g
- résidu optique ≥ 7
- peau, pépin < 5 pour 100g

CRITERES Moyenne pour 100 g

Energie.....	120 kJ / 29 kcal
Matières grasses.....	0,5 g
dont acides gras saturés.....	0,09 g
Glucides.....	4,8 g
dont sucres.....	4,1 g
Fibres alimentaires.....	1,1 g
Protéines.....	1,2 g
Sel.....	0,1 g

CERTIFICATION

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

PASSATA BIOLOGIQUE BIO IDEA

Codification douanière : 2103.20.00

Traçabilité :

Origine de la matière première : Italie

Origine de la transformation : Italie

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la distribution: ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	30 ppb

Mycotoxines :

--	--

PASSATA BIOLOGIQUE BIO IDEA

	<i>Cible $\mu\text{g/Kg}$ ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

	<i>Cible mg/Kg ou ppm</i>
Plomb	< 0,1
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
680 g/12	Bouteille en verre	Cartonnette + film thermoformé	BIPASNC700	8712153627103	2 mois	24 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<20°C).

Après ouverture, à conserver au froid et à consommer rapidement.

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Pack 680g/12	320*230*220	-	12	6	72	864

