

SAUCE TOMATE BASILIC BIOLOGIQUE BIO IDEA 340g

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 XV^{ème} siècle d'abord comme plante ornementale puis cultivée comme un fruit.

Ingrédient(s) : Tomate* (82%), huile d'olive vierge extra *, oignon*, carotte*, basilic* (1,5%), sel marin, céleri*,

* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Process de fabrication : 1. Mélange des ingrédients / 2. Conditionnement / 3. Stérilisation / 4. Refroidissement / 5. Stockage.

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Réchauffer au bain marie ou dans une casserole à feu doux. Servir en accompagnement de vos préparations de pâtes ou de céréales concassées comme le Boulgour®.

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

Caractéristiques physiques, chimiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	219 kJ / 53 kcal
Matières grasses.....	2,6 g
dont acides gras saturés.....	0,44 g
Glucides.....	4,9 g
dont sucres.....	g
Fibres alimentaires.....	1,9 g
Protéines.....	1,4 g
Sel.....	0,91 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 2103.90.90

Traçabilité :

Origine de la matière première : UE/ Non UE

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.

SAUCE TOMATE BASILIC BIOLOGIQUE BIO IDEA 340g
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

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobic 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	10 ppb

Mycotoxines :

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

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

SAUCE TOMATE BASILIC BIOLOGIQUE BIO IDEA 340g

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
340g/6	Pot en verre + couvercle	Carton	BISAUTBAC340	8717496904782	2 mois	28 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
Carton 340g/6	-	-	24	8	192	1152

