



FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET	Mise à jour / Updated : Juillet 2023 / Juillet 2023
Ref : 00041 / TGB4	
Garniture Pizza 4/4 Pizza topping 4/4	
Marque / BRAND : BROVER	

Description du produit / Product description	
Dénomination / Product name :	Sauce tomate garniture Pizza prête à l'emploi <i>Tomato sauce pizza topping ready for use</i>
Ingrédients : <i>Ingredients :</i>	Purée de tomates mi- réduite (UE) et pulpe de tomates (UE) (tomates, purée de tomates, correcteur d'acidité : acide citrique) 74%, eau, oignons (UE) 8%, amidon modifié de maïs, sucre, huile de colza, sel, arômes naturels, jus concentré de citron, plantes aromatiques. <i>Semi-reduced tomato puree (EU), and tomato pulp (EU) (tomatoes, tomato puree, acidity regulator: citric acid) 74%, water, onions (EU) 8%, modified corn starch, sugar, rapeseed oil, salt, natural flavors, concentrated lemon juice, aromatic herbs.</i>
Produit en / Produced in :	France
Numéro de lot / batch number :	Date de production inscrite sur le couvercle <i>Production date written on lid</i>
Qualités organoleptiques / Sensory characteristics :	Aspect : caractéristique - Odeur et Goût : caractéristique-couleur : rouge <i>Appearance : typical - Flavour : typical - Color : red</i>
Allergènes/ Allergens :	Absence d'allergènes selon le règlement INCO UE / 1169 / 2011 <i>Without any allergen in accordance with EU regulation INCO UE / 1169 / 2011</i>
Ionisation / Ionization :	Produit non ionisé <i>Free from ionization</i>
OGM / GMO :	Produits non soumis à l'obligation communautaire d'étiquetage au regard des OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003/CE. <i>Without GMO in accordance with EU regulation 1829/2003 and 1830/2003.</i>

Analyse chimique / Chemical features		Contrôle de la stabilité / Stability control	
pH	≤ 4.5	Etat de la boîte/ <i>Box</i>	Normal (sans rentrée de corps, sans points de rouille, sans bombage) Absence of swollen of cans
Indice réfractométrique / <i>Refractive index</i>	13 ± 2 °Brix	Test de stabilité / <i>Stability test</i>	Absence de variation de pH >0.5 après incubation 7 jours à 37°C et à 55°C No variation of pH > 0.5 after 7 days at 37°C and at 55°C





Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / <i>Average nutrition value per 100g</i>	
Energie/ <i>Energy</i> :	222 Kj / 53 Kcal
Matières grasses / <i>Fat</i> :	1.3 g dont acides gras saturés: 0.2 g <i>1.3 g of which saturated fat : 0.2 g</i>
Glucides / <i>Carbohydrates</i> :	8.2 g dont sucres: 5.4 g <i>8.2 g of which sugars : 5.4 g</i>
Protéines / <i>Proteins</i> :	1.2 g
Sel / <i>Salt</i> :	0.96g

Conditionnement et conservation / <i>Packaging and storage</i>	
Conditionnement / <i>Packaging</i> :	Boîte métal BPA-NI 4/4 <i>Metal box BPA FREE4/4</i>
Poids net / <i>Net weight</i> :	800g
Gencod / <i>EAN code</i> :	3191220001063
DDM / <i>Best Before</i> :	3 ans après la date de production <i>3 years after production date</i>
Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i> :	Avant ouverture, à conserver de préférence dans un endroit frais et sec. Après ouverture à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement. / <i>Before opening, store in cool and dry place. After opening, keep refrigerated and consume quickly.</i>

Renseignements logistiques / <i>Logistical information</i>	
UVC par colis / <i>Consumers sales unit per package</i> :	12
Dimensions colis / <i>Packaging size</i> :	L : 41 cm x l : 30.5 cm x h : 12 cm <i>L: 41cm x w:30.5 cm x h: 12 cm</i>
Palettisation / <i>Palletization</i> :	72 colis par palette : 12 couches x 6 <i>72 colis per palet : 12 layers x 6</i>

