

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET / FICHA TÉCNICA	Mise à jour / Updated / Actualización : janvier 26 / January 26 / Enero 26
Ref : 03704	
TOMATES 4/4 PREPARATION SPECIALE BRUSCHETTA TOMATOES PREPARATION FOR BRUSCHETTA 800g TOMATES PREPARACIÓN ESPECIAL BRUSCHETTA 800g	
Marque / Brand / Marca : BROVER	

Description du produit / Product description / Descripción del producto	
Dénomination / Product name / Denominación :	Préparation à base de morceaux de tomates <i>Tomato chunks based preparation</i> <i>Preparado a base de trozos de tomates</i>
Ingrédients / Ingredients / Ingredientes :	Morceaux de tomates non pelés 79% (Italie), huile de tournesol (UE / Non-UE), sel, basilic, sucre, ail, régulateur d'acidité : acide citrique E330. <i>Unpeeled tomato pieces 79% (Italy), sunflower oil (EU / Non-EU), salt, basil, sugar, garlic, acidity regulator: citric acid E330.</i> <i>Trozos de tomate sin pelar 79% (Italia), aceite de girasol (UE/No UE), sal, albahaca, azucar, ajo, regulador de acidez : acido citrico E330</i>
Conditionné en / Made in / Fabricado :	Italie <i>Italy</i> <i>Italia</i>
Numéro de lot / batch number / Número de lote:	Date de production inscrite sur le couvercle <i>Production date on lid</i> <i>Fecha de producción indicada en la tapa</i>
Qualités organoleptiques <i>Sensory characteristics</i> <i>Características organolépticas:</i>	Goût et couleur : rouge, caractéristique de la tomate <i>Flavour and color : red, typical</i> <i>Sabor y color: rojo, característico del tomate</i>
Allergènes / Allergen / Alérgenos :	Absence d'allergènes selon le règlement INCO UE / 1169 / 2011 <i>Without any allergen in accordance with EU regulation INCO UE / 1169 / 2011</i> <i>Ausencia de alérgenos conforme al Reglamento (UE) nº 1169/2011 (INCO)</i>
Ionisation / Ionización :	Produit non ionisé <i>Free from ionization</i> <i>Producto no ionizado</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> <i>Producto no sujeto a la obligación comunitaria de etiquetado en relación con los OGM, de conformidad con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003.</i>

Analyse chimique / <i>Chemical features /</i> <i>Análisis químico</i>		Contrôle de la stabilité / <i>Stability control /</i> <i>Control de estabilidad</i>	
pH	<4.4	Etat de la boîte <i>Box</i> <i>Estado de la lata</i>	Normal (sans rentrée de corps, sans points de rouille, sans bombage) Absence of swollen of cans Normal (sin abolladuras, sin puntos de óxido, sin abombamiento)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / <i>Average nutrition value per 100g /</i> <i>Valores nutricionales medios por 100 g</i>	
Energie/ <i>Energy /</i> <i>Energía:</i>	1118 kJ / 271 kcal
Matières grasses / <i>Fat /</i> <i>Grasas:</i>	28 g dont acides gras saturés: 3.2 g 28 g of which saturated fat : 3.2 g 28g de las cuales ácidos grasos saturados: 3.2 g
Glucides / <i>Carbohydrates /</i> <i>Hidratos de carbono :</i>	4.6 g dont sucres: 3.4 g 4.6 g of which sugars : 3.4 g 4.6 g de los cuales azúcares: 3.4 g
Protéines / <i>Proteins /</i> <i>Proteínas:</i>	0.7 g
Sel / <i>Salt /</i> <i>Sal:</i>	1.5 g

Conditionnement et conservation / <i>Packaging and storage /</i> <i>Envasado y conservación</i>	
Conditionnement / <i>Packaging /</i> <i>Envasado:</i>	Boîte métal BPA-NI 4/4 <i>Metal box BPA FREE 4/4</i> Lata metálica BPA-NI 4/4
Poids net / <i>Net weight /</i> <i>Peso neto :</i>	800 g
Gencod / <i>EAN code /</i> <i>Código EAN:</i>	3191220024147
DDM / <i>Best Before /</i> <i>Fecha de duración mínima (FDM) :</i>	3 ans après la date de production <i>3 yeas after production date</i> <i>3 años a partir de la fecha de producción</i>
N°Emballleur / <i>Packing number/</i> <i>N.º de envasador :</i>	13216 F
Conditions de conservation / <i>Storage conditions /</i> <i>Condiciones de conservación :</i>	Avant ouverture, à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire non métallique et consommer rapidement. <i>Before opening, keep away from heat and humidity. After opening, refrigerate in a non-metallic food container consume promptly.</i> <i>Antes de la apertura, conservar en un lugar fresco y seco, protegido del calor y de la humedad.</i> <i>Después de la apertura, conservar en refrigeración en un recipiente alimentario no metálico y consumir rápidamente.</i>

Renseignements logistiques / Logistical information / Información logística	
UVC par colis / Consumers sales unit per package / UVC por caja:	6
Dimensions colis / Packaging size / Dimensiones de la caja :	L :40.5 cm x l : 30 cm x h : 12 cm L: 40.5 cm x w: 30 cm x h: 12 cm L: 40.5 cm x A: 30 cm x H: 12 cm
Palettisation 80x120cm Palletization 80x120cm Paletización 80 x 120 cm	144 colis par palette : 12 colis par couche 144 packages per pallet: 12 packages per layer 144 cajas por palé: 12 cajas por capa
Palettisation 100x120cm Palletization 100x120cm Paletización 100 x 120 cm	176 colis par palette : 16 colis par couche 176 packages per pallet: 16 packages per layer 176 cajas por palé: 16 cajas por capa