

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET	Mise à jour / Updated : juillet 15 / July 15
Ref : 00040 / TGB	
Garniture Pizza 5/1 / Pizza topping 5/1	
Marque / BRAND : BROVER	

Description du produit / Product description	
Dénomination / <i>Product name</i> :	Garniture Pizza prête à l'emploi / <i>Pizza topping ready for use</i>
Ingrédients : <i>Ingredients :</i>	Purée de tomates mi- réduite et pulpe de tomates (tomates, jus de tomates) 74%, eau, oignons, amidon transformé de maïs, sucre, sel, huile de colza, arômes naturels (céleri), jus concentré de citron, plantes aromatiques. <i>Tomato puree mid-reduced and tomato pulp (tomatoes, tomato juice) 74%, water, onions, modified corn starch, sugar, salt, rapeseed oil, natural flavoring (celery), lemon juice, herbs.</i>
Produit en / <i>Produced in</i> :	France
Numéro de lot / <i>batch number</i> :	Date de production inscrite sur le couvercle / <i>Production date written on lid</i>
Qualités organoleptiques / <i>Sensory characteristics</i> :	Aspect : caractéristique - Odeur et Goût : caractéristique-couleur : rouge <i>Appearance : typical - Flavour : typical - Color : red</i>
Allergènes/ <i>Allergens</i> :	Céleri / <i>Celery</i>
Ionisation / <i>Ionization</i> :	Produit non ionisé / <i>free from ionization</i>
OGM / <i>GMO</i> :	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>	12 ± 2.5 °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 <i>No variation of pH > 0.5 after 7 days at 37°C and at 55°C</i>



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutrition value per 100g	
Energie/ Energy :	207 Kj / 49 Kcal
Matières grasses / Fat :	1.2 g dont acides gras saturés: 0.2 g / 1.2 g of which saturated fat : 0.2 g
Glucides / Carbohydrates :	7.5 g dont sucres: 5.2 g / 7.5 g of which sugars : 5.2 g
Protéines / Proteins :	1.2 g
Fibres / Fibers :	1.8g
Sel / Salt :	0.95g

Conditionnement et conservation / Packaging and storage	
Conditionnement / Packaging :	Boîte métal BPA-NI 5/1 / Metal box BPA FREE 5/1
Poids net / Net weight :	4kg
Capacité / Capacity :	4250 ml
Gencod / EAN code :	3191220001056
DDM / Best Before :	3 ans après la date de production / 3 years after production date
N°Emballleur / Packing number :	13216 F
Conditions de conservation / Storage conditions :	Avant ouverture, à conserver de préférence dans un endroit frais et sec. Après ouverture à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement. / Before opening, store in cool and dry place. After opening, keep refrigerated and consume quickly.

Renseignements logistiques / Logistical information	
UVC par colis / Consumers sales unit per package :	3
Dimensions colis / Packaging size :	L : 47cm x l : 16cm x h : 24.5cm / L: 47cm x w: 16cm x h: 24.5cm
Palettisation / Palletization :	55 colis par palette : 5 couches x 11 / 55 colis per palet : 5 layers x 11

