



Fiche technique

POUDRE DE TOMATES BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Poudre de tomates* <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : poudre de couleur rouge foncé Goût : typique Odeur : typique
Paramètres physico-chimiques :	Taille de la particule : max. 5 % > 0.5 mm Densité : 0.7-1.0 g/cm ³ Moisissures : max. 4 % Glucides totaux : 53 % Glucose : 13-25 % Fructose : 16-28 % Saccharose : Ø Protéines : 11-22 % Cendres : 6-12 % (550° C, 4h) SO ² : max 10ppm Fibres : environ 11.2 % Valeur énergétique : environ 1282 kJ/100 g Viscosité : 6-11 cm/30 sec.
Microbiologie :	Germes totaux : max. 5.000/g Moisissures : max. 100/g Levures : max. 100/g Staphylocoques : absent dans 1 g Coliformes : absent dans 0.1 g E. Coli : absent dans 1 g Salmonelles : absent dans 50 g
Conservation :	12 mois
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net