





Bd. Gilloux et Raymond - 84200 CARPENTRAS - France **Tél: 04 90 67 24 81 -** Fax: 04 90 60 37 73

e-mail: p-guintrand@conserves-guintrand.com
internet: www.conserves-guintrand.com

TOMATES TRADITIONNELLES

COLISAGE

POUTS DIN COLE NO. Who lift on partie

12 864 72

12

6,5 2880

12

28.8

12 864 72 6 12 158 864

12

1728

30

72

1728

30

72

120

orthography of the latest

24

470x315x249

315x211x241

310x232x225

300x225x113

470x315x249

310x232x225 24

300x225x113 24

DOUBLE CONCENTRÉ DE TOMATE 28%

Définition: Le double concentré de tomate 28% est obtenu par tamisage de fruits frais, sains et mûrs de variétés de tomates appropriées, lavées et parées, puis concentration par élimination d'une partie de l'eau que le jus obtenu renferme.

Origine: Provence / Vallée du Rhône. **Epoque de fabrication :** Août et Septembre. Aspect du produit :

850

212 220

5/1 4250 4500

4/4

1/2 425 440

5/1 4250 4200

1/2 425 410

1/4

4/4 850 765

1/2

Consistance : épaisse et homogène.

• Saveur : normale, franche et caractéristique de la tomate.

POOR HE TOTAL OF

• Couleur : (Munsell) = environ 80% de rouge, 15% d'orange et 5% de noir + gris (à titre indicatif).

12 Ingrédients : Tomates.

12

6 12 150 864

158 864

140

where distributed in the state of the state

white the lighted that

Concentration: À 28% d'après l'indice réfractométrique pris à 20°C. Pression interne: Entre -50 et -150 mb.

as a death of the control of the con

PAL HR BUT OIL

900

780

pH: Entre 4,1 et 4,5. Stabilité: produit pasteurisé.

Dont sucres: 14,7g Protéines: 3,27g Sel: 0,274g Valeurs nut./100g: Énergie KJ/Kcal: 386/91,5 Graisses: 0,53g Dont AGS: 0,08g Glucides: 16,3g

PALETTISATION

3443545130004

3443544430006

3443541230005

3443541430009

3443545132008

3443544432000

3443541232009



Définition: La purée de tomate 11% est obtenue par tamisage de fruits frais, sains et mûrs, lavés et parés, puis concentration par élimination d'une partie de l'eau que le jus obtenu renferme. Ce produit est salé à 1%.

Origine: Provence / Vallée du Rhône. **Epoque de fabrication :** Août et Septembre.

| • | | | |
|------|-------|------|------|
| A | and a | | 200 |
| Aspe | ct au | proa | UIT: |

• Consistance : liquide mais homogène.

• Saveur : normale, franche et caractéristique de la tomate. Cette purée conserve le goût et l'arôme des fruits frais.

• Couleur : (Munsell) environ 75% de rouge, 17% d'orange, 8% de noir + gris (à titre indicatif).

3443545131001 30 864 1728 72 6 12 150 864 3443541231002 12 140 780 3443541431006

Ingrédients : Tomates, sel.

Concentration: 12% d'après l'indice

réfractométrique pris à 20°C.

Pression interne: Entre -50 et -150 mb.

pH: de 4,1 à 4,5.

Stabilité: produit pasteurisé.

Valeurs nut./100g: Énergie KJ/Kcal: 133/31,7 Graisses: < 1,3g Dont AGS: 0,029g Glucides: 3,12g Dont sucres : 3,12g Protéines : 1,65g Sel : 0,889g

383

TOMATES ENTIÈRES PELÉES AU JUS

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de tomates lavées et parées, pelées et mises en boîte avec addition de jus. Sont utilisées pour ces préparations des tomates de variétés longues, propres à cette fabrication et présentant des caractéristiques de tenue et de fermeté appropriées.

Origine: Provence / Vallée du Rhône. **Epoque de fabrication :** Août et Septembre. Aspect du produit :

- Couleur du liquide de couverture = rouge franc.
- Couleur du fruit = rouge franc, nervures orangées vif.

Saveur : normale, franche et caractéristique de la tomate.

4250 3825 2380 470x315x249 6

476 315x211x241

238 310x232x225

Calibre : régulier.

425

• Tenue : bonne. 70% à 80% des tomates ont conservé leur intégrité ou ne présentent pas de lésions modifiant la forme ou le volume du fruit (on calcule ce pourcentage par rapport au poids net égoutté)

Ingrédients: Tomates, sel, acidifiant: acide citrique (E330).

Résidu sec refractométrique: N'est pas inférieur à 4 et avoisine ou dépasse 6.

Pression interne: Entre -50 et -100 mb.

pH: Entre 4,2 et 4,5.

5 165 864

12 150 864

Défauts et peaux : Les défauts ne dépassent pas 35 cm² pour 10 kg de poids net. Les peaux ne dépassent pas 300 cm² de surface totale pour 10 kg de poids net.

Moisissures: Ne dépassent pas 50% de champs positifs (Howard). Stabilité: produit pasteurisé.

Valeurs nut./100g: Énergie KJ/Kcal: 71,1/16,7 Graisses: < 0,10g Dont AGS: 0g Glucides: 3,4g Dont sucres: 2,12g Protéines: 0,81g Sel: 0,9g

TOMATES ENTIÈRES PELÉES AU JUS AU BASILIO

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de tomates lavées et parées pelées et mises en boîte avec addition de jus. Sont utilisées pour ces préparations des tomates de variétés longues, propres à cette fabrication et présentant des caractéristiques de tenue et de fermeté appropriées.

Origine: Provence / Vallée du Rhône. **Epoque de fabrication :** Août et Septembre.

Aspect du produit :

- Couleur du liquide de couverture = rouge franc.
- Couleur du fruit = rouge franc, nervures orangées vif.

- 4/4 476 315x211x241 12 3443544433007 765 12 72 850 12 158 864 1/2 310x232x225 425 383 238 150 3443541233006
- Saveur : normale, franche et caractéristique
- Calibre : régulier.
- Tenue : bonne. 70% à 80% des tomates ont conservé leur intégrité ou ne présentent pas de lésions modifiant la forme ou le volume du fruit. (On calcule ce pourcentage par rapport au poids net égoutté). Cette fabrication est aromatisée d'une branche de basilic frais qui la parfume très agréablement. Ingrédients: Tomates, sel, basilic frais en feuille 1%, acidifiant: acide citrique (E330).

Résidu sec refractométrique : N'est pas

inférieur à 4 et avoisine ou dépasse 6. Pression interne: Entre -50 et -100 mb.

pH: Entre 4,2 et 4,5.

Défauts et peaux : Les défauts ne dépassent pas 35 cm² pour 10 kg de poids net. Les peaux ne dépassent pas 300 cm² de surface totale pour 10 kg de poids net.

Moisissures: Ne dépassent pas 50% de champs positifs (Howard).

Stabilité: produit pasteurisé.

Valeurs nut./100g: Énergie KJ/Kcal: 71,1/16,7 Graisses: < 0,10g Dont AGS: 0g Glucides: 3,4g Dont sucres: 2,12g Protéines: 0,81g Sel: 0,9g



P. Cuintrand

Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

TOMATES TRADITIONNELLES

COLISAGE **PALETTISATION** R RH. HR. RELTA H. en) wheele distantial the POUT D'IN COLE MAI Me till of path White he delittle had orthography of the last

30

28.8

12

24

12 1728

28,8 180

12 864 72

12

30

TOMATES PELÉES TASSÉES

Définition: Ces conserves sont préparées à partir de tomates lavées et parées, entières, pelées, épépinées et tassées dans la boîte sans addition de liquide de couverture d'aucune sorte. Nos poids effectifs sont largement supérieurs à ceux des normes pour que le coefficient de remplissage soit correct.

Origine: Provence / Vallée du Rhône.

Epoque de fabrication : Août et Septembre.

Aspect du produit :

• Couleur du jus = orangé.

 Couleur du fruit = rouge franc, nervures orangées vif.

470x315x249

315x211x241

310x232x225

Saveur : normale, franche et caractéristique de la tomate.

Ingrédients: Tomates.

4250 3825

850 765

425 383

Résidu sec réfractométrique : N'est pas

inférieur à 4.

5/1

4/4

1/2

Pression interne: Entre -50 et -100 mb.

pH: Entre 4,2 et 4,5.

Défauts et peaux : Les défauts ne dépassent pas 35 cm² pour 10 kg de poids net. Les peaux ne dépassent pas 300 cm² de surface totale pour 10 kg de poids net.

864

864

Moisissures: Ne dépassent pas 50% de champs positifs (Howard).

Stabilité: produit pasteurisé.

12

12 150

158 864



Valeurs nut./100g: Énergie KJ/Kcal: 68,3/16,2 Graisses: <0,2g Dont AGS:0,04g Glucides: 1,93g Dont sucres: 1,93g Protéines: 0,92g Sel: 0,51g

ROUELLES ET CUBES DE TOMATES

ROUELLES DE TOMATES

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de tomates fraîches, lavées, parées et tranchées puis mises en boîtes avec addition d'un liquide de couverture qui est de l'eau alimentaire légèrement salée.

Origine: Provence / Vallée du Rhône.

Epoque de fabrication : Août et Septembre.

Aspect du produit :

• Liquide de couverture : clair, limpide, très légèrement

 Fruit: tranches rouge franc, d'environ 10 mm d'épaisseur et de forme ronde à ovale.

460 315x211x241

4250 4000 2300 470x315x249

800

4/4 850

5/1

- Saveur : normale, franche et caractéristique de la tomate de pleine saison.
- Calibre = assez régulier.
 Tenue : bonne, 90% des rouelles de tomates ont conservé leur intégrité ou ne présentent pas de lésions modifiant la forme de la rouelle. (on calcule le pourcentage par rapport au poids net égoutté).
- Nombre de rouelles à la boite = environ 200 par boite 5/1 et 40 par boite 4/4. Variable selon le calibre des tomates mises en œuvre.

4250 4000 3150 470x315x249

• Diamètre des rouelles = de 40 à 60 mm. Utilisation : Décoration et (ou) garniture de pâtisseries salées (pizzas, panini, bruschetta, etc...) accompagnement de viandes ou de poissons, elle peuvent aussi se frire à la provençale avec ail et persil, ou garnir des sandwichs.

Ingrédients: Tomates, eau, sel, chlorure de calcium.

864

864

12 158

3443545136006

3443544436008

3443545142007

Pression interne: Entre -200 et -400 mb. pH: Entre 4,2 et 4,5.

Stabilité: produit pasteurisé.

5

Valeurs nut./100g: Énergie KJ/Kcal: 76,1/17,9 Graisses: 0,14g Dont AGS:0g Glucides: 3,6g Dont sucres: 2,28g Protéines: 0,63g Sel: 0,49g

CUBES DE TOMATES

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de tomates fraîches, lavées, parées et réduites en cubes (15,9 x 15,9 mm) puis mises en boîte avec addition d'un liquide de couverture qui est de l'eau alimentaire légérement salée.

Origine: Provence / Vallée du Rhône.

Epoque de fabrication : Août et Septembre.

Aspect du produit :

• Liquide de couverture : clair, limpide, très légèrement

 Tomates très rouges, cubetées en morceaux de 15 mm environ, d'une tenue relativement bonne et d'une saveur franche et caractéristique

6

28,8 180

Utilisation : Élaboration de sauces avec morceaux, garniture de viandes ou de poissons, confection d'omelettes ou brouillades, confection de potages à base de tomates genre gaspacho,

Ingrédients : Tomates, eau, sel, chlorure de calcium, acidifiant : acide citrique (E330).

864

Pression interne: Entre - 200 à - 400 mb.

pH: Entre 4,2 à 4,5.

Résidu sec refractométrique : N'est pas inférieur à 4.

Stabilité: produit pasteurisé.



ROUELLES

Valeurs nut./100g: Énergie KJ/Kcal: 76,1/17,9 Graisses: 0,14g Dont AGS:0g Glucides: 3,6g Dont sucres: 2,28g Protéines: 0,63g Sel: 0,49g

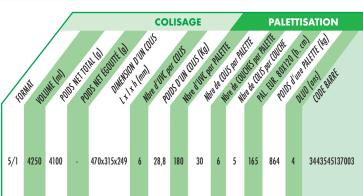
de la tomate de pleine saison.

Mars 2018 - Fiche technique non contractuelle sujette à évolution donc à modifications. Il appartient au client, ou au pospect, de s'enquérir une fois par an auprés de Conserves Guintrand des éventuelles modifications qui pourraient avoir été apportées à ce document.

Définition: Préparation de tomates pour l'élaboration de sauces pour pizza ou autre sauce à base de tomates. Elle est fabriquée à partir de tomates fraîches sélectionnées, lavées, parées, pelées et épépinées.

Ces tomates sont mises sous forme de petits cubes liés par une purée légère.

Origine: Provence / Vallée du Rhône.



Utilisation: Cette préparation, non aromatisée, est faite pour servir de base-tomate à une aromatisation personnelle du professionnel qui

Epoque de fabrication : Août et Septembre.

Aspect du produit : Préparation de tomates épaisse, homogène, très rouge, contenant des petits morceaux de tomates pelées de 5 mm de coté environ dans une purée légère. Odeur et

saveur franches et caractéristiques d'une excellente préparation de tomates faite en pleine saison. Ingrédients: Tomates, sucre, sel, amidon de maïs modifié.

Pression interne: Entre -300 et -500 mb.

pH: Entre 3,8 et 4,2.

Résidu sec réfractométrique : Entre 10% et

Stabilité: produit pasteurisé.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 155,6/36,7 Graisses : 0,29g Dont AGS : 0g Glucides : 7,30g Dont sucres : 5,38g Protéines : 1,25g Sel : 0,85g

4250 4100

425

4/4 850 820

1/2

cuisinée.

5/1 4250 4000

4/4 850



LA PIZZA-PRÊT'®

Définition: Sauce pour pizza à base de tomates fraîches, sélectionnées, lavées, parées, pelées, épépinées. Ces tomates sont mises sous la forme de petits cubes liés par une purée légère et constituent la base d'une sauce cuisinée, aromatisée, épicée, prête à l'emploi pour l'élaboration des pizzas et autres

Epoque de fabrication : Août et Septembre. Origine de la tomate : Provence / Vallée du Rhône. Aspect du produit : Sauce à la tomate, assez épaisse, rouge orangée, contenant des petits morceaux de tomates pelées, de très petits morceaux d'oignons, de nombreux morceaux d'aromates et un peu d'huile de tournesol. Odeur et saveur caractéristiques d'une excellente sauce

470x315x249

315x211x241

310x232x225 24

28,8

12

28,8 180

12

864 72

30

Ingrédients : Tomates, oignons, huile de tournesol, sucre, amidon de maïs modifié, sel, aromates et épices.

864

Pression interne: Entre -200 et -300 mb.

pH: Entre 3,8 et 4,2.

12 158 864

12

Résidu sec réfractométrique: Entre 10% et 12%.

Stabilité: produit pasteurisé.



Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 259,9/62 Graisses : 2,77g Dont AGS : 0,30g Glucides : 7,90g Dont sucres : 5,14g Protéines : 1,38g Sel : 0,83g

800

LA FRITA

Définition : Préparation à base de tomates fraîches sélectionnées, lavées, parées et épépinées, d'oignons frais pelés, de poivrons verts et rouges frais lavés, égrenés et parés. Le tout cuisiné, aromatisé et épicé.

Epoque de fabrication : Août et Septembre.

Origine de la tomate : Provence / Vallée du Rhône.

Aspect du produit : Préparation à la tomate, assez épaisse, rouge orangée, contenant des morceaux de tomates, de petits morceaux d'oignons, de poivrons verts et rouges frais et tous d'origine provençale ou méditerranéenne, et un peu d'huile. Cette préparation est très bien cuisinée, aromatisée et épicée, au goût exotique assez typé. Odeur et saveur sont franches et caractéristiques.

470x315x249

315x211x241

Ingrédients : Tomates, poivrons verts et rouges, oignons, huile de tournesol, amidon de maïs modifié, sucre, sel, aromates et épices.

Pression interne: Entre -200 et -400 mb.

pH: Entre 4,2 et 4,4.

864 3443545140003 864 158 3443544440005 864

> Résidu sec réfractométrique: Entre 10% et 11%.

Stabilité: produit pasteurisé.



Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 270,5/64,7 Graisses : 3,58g Dont AGS : 0,41g Glucides : 6,90g Dont sucres : 4,08g Protéines : 1,19g Sel : 0,73g