



SOCIETE EUROPEENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000€

FICHE TECHNIQUE

Dénomination : SAUCE PIZZA AROMATISEE 10/12 BOITE 5/1
DOLCE VITTO
CODE 2836 (1SPPR093)

Lieu de dernière
transformation: ESPAGNE

Document : FT-V1

Diffusion : Non Contrôlée

Version : 2

Mise à Jour : 13/05/2026

Page : 1/4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	Conserve alimentaire de sauce à base de tomates, obtenue à partir de tomates mûres et saines des variétés cultivées de Lycopersicum esculentum, broyées, tamisées et concentrées sous vide. Puis la sauce tomate concentrée est cuisinées avec les ingrédients.		
Dénomination légale	Sauce tomate		
Certification GFSI	Certifié		
Gencod	GTIN UVC : 3279756981711		
	GTIN Colis: 13279756981718		
	GTIN Palette: 53279756981716		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Stocker en lieu sec pour éviter l'oxydation des boîtes.		
DDM après ouverture	3 jours <5°C dans un récipient alimentaire clos non métallique.		
DDM Résiduelle	Mini 1/3 de la DDM (sous réserve de stock disponible)		
Liste des ingrédients	Purée de tomates (97%), amidon modifiée de pomme de terre, sel, huile de tournesol, sucre, marjolaine, origan, thym, poivre blanc, acidifiant: acide citrique		
Décision CTCPA	Décision n°76		
Contenance	4125 ml		
Compositions et Origines	Compositions	Origine	%
	Purée de tomate (Lycopersicum esculentum L.)	Espagne	97,62 - 98.04
	Amidon modifiée de pomme de terre E1414	Pays-Bas, Suède	0,65 - 1.07
	Sel	Espagne	0,64
	Huile de tournesol	Espagne	0,36
	Sucre	Espagne, Portugal	0,14
	Acidifiant: acide citrique E330	Belgique	<0.1
	Marjolaine	Espagne	0,036
	Origan	Chili, Pérou	0,021
	Thym	Espagne	0,007
	Poivre blanc	Vietnam	0,007

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE

	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)		4150	
Indice Réfractométrique (° Brix)	10	11	12
Couleur (a/b)	1,8		
pH	4,2	4,35	4,5
Acidité totale (%)			0,8
Viscosité (cm)			4
Chlorures totaux (%)			1

CONTAMINANTS



SOCIETE EUROPEENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000€

FICHE TECHNIQUE

Document : FT-V1

Diffusion : **Non Contrôlée**

Dénomination : **SAUCE PIZZA AROMATISEE 10/12 BOITE 5/1**
DOLCE VITTO
CODE 2836 (1SPPR093)

Version : 2
Mise à Jour : 13/05/2026
Page : 2/4

Lieu de dernière
transformation: **ESPAGNE**

Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés. Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) et toutes ses versions ultérieures
OGM	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM Etiquetage conventionnel Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), et directive 2001/18/CEE (12/03/01) et toutes ses versions ultérieures
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives (et toutes ses versions ultérieures)
Contaminants	Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006 et toutes ses versions ultérieures



SOCIETE EUROPEENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000€

FICHE TECHNIQUE

Dénomination : SAUCE PIZZA AROMATISEE 10/12 BOITE 5/1
DOLCE VITTO
CODE 2836 (1SPPR093)

Lieu de dernière
transformation: ESPAGNE

Document : FT-V1

Diffusion : Non Contrôlée

Version : 2

Mise à Jour : 13/05/2026

Page : 3/4

ALLERGENES

Céréales contenant du gluten	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence
Oeufs et produits à base d'oeufs	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Absence
Arachides et produits à base d'arachides	Absence
Soja et produits à base de soja	Absence
Lait et produits à base de lait	Absence
Fruits à coques	Absence
Céleris et produits à base de céleris	Absence
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence
Graines de sésames et produits à base de sésames	Absence
Sulfites et anhydride sulfureux	Absence
Lupins et produits à base de lupins	Absence
Mollusques et produit à base de mollusques	Absence

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Couleur	Rouge caractéristique
Saveur	Caractéristique de la sauce tomate, absence de saveur étrangère
Odeur	Caractéristique de la sauce tomate, absence d'odeur étrangère
Aspect	Homogène, absence de corps étrangers, absence de séparation en deux phases. Tamis de 5mm

DEFAUTS

Matière étrangères	Absence
--------------------	---------

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore	< 100 ufc/g
Levures et moisissures	< 100 ufc/g
Entérobactéries	Absence/g
Lactobacilles	< 100 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ufc/g
Stabilité	Stable après incubation à 37°C pendant 15 jours - Norme V08-408

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES pour 100g

Energie(Kj)	249,5
Energie(Kcal)	59
Matières grasses(g)	0,6
Dont acides gras saturés(g)	0,06
Glucides(g)	10,9
Dont sucres(g)	6,9
Fibres(g)	1
Protéines(g)	2
Sel(g)	0,7



SOCIETE EUROPEENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000€

FICHE TECHNIQUE

Dénomination : SAUCE PIZZA AROMATISEE 10/12 BOITE 5/1
DOLCE VITTO
CODE 2836 (1SPPR093)

Lieu de dernière
transformation: ESPAGNE

Document : FT-V1

Diffusion : **Non Contrôlée**

Version : 2

Mise à Jour : 13/05/2026

Page : 4/4

CONDITIONNEMENT

	Poids (en Kg)			Dimensions (en mm)		
	Net	Net Egoutté	Brut	Longueur	Largeur	Hauteur
UVC	4,150		4,550	153,000	153,000	237,000
Colis	12,450	0,000	13,900	475,000	164,000	240,000
Palette	684,750	0,000	790,000	1 200,000	800,000	1 335,000

PALETISATION

PCB	PCB / Couche	Couches / Palette	PCB / Palettes
3	11	5	55
Type Palette	Gerbage	UVC / Couche	UVC / Palette
Palette(s) Europe	☐	33	165

TRACABILITE

Définition d'un Lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur la boîte : "ARO LOT: 123/aa hh:mm 11074" ARO : code produit ; 123 : quantième de production ; aa : année de production ; hh:mm : heure de production ; 11074 : code usine
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Étiquette : "A consommer de préférence avant le : voir couvercle" Jet d'encre sur la boîte : "DLUO jj/mm/aa" [fin de mois]