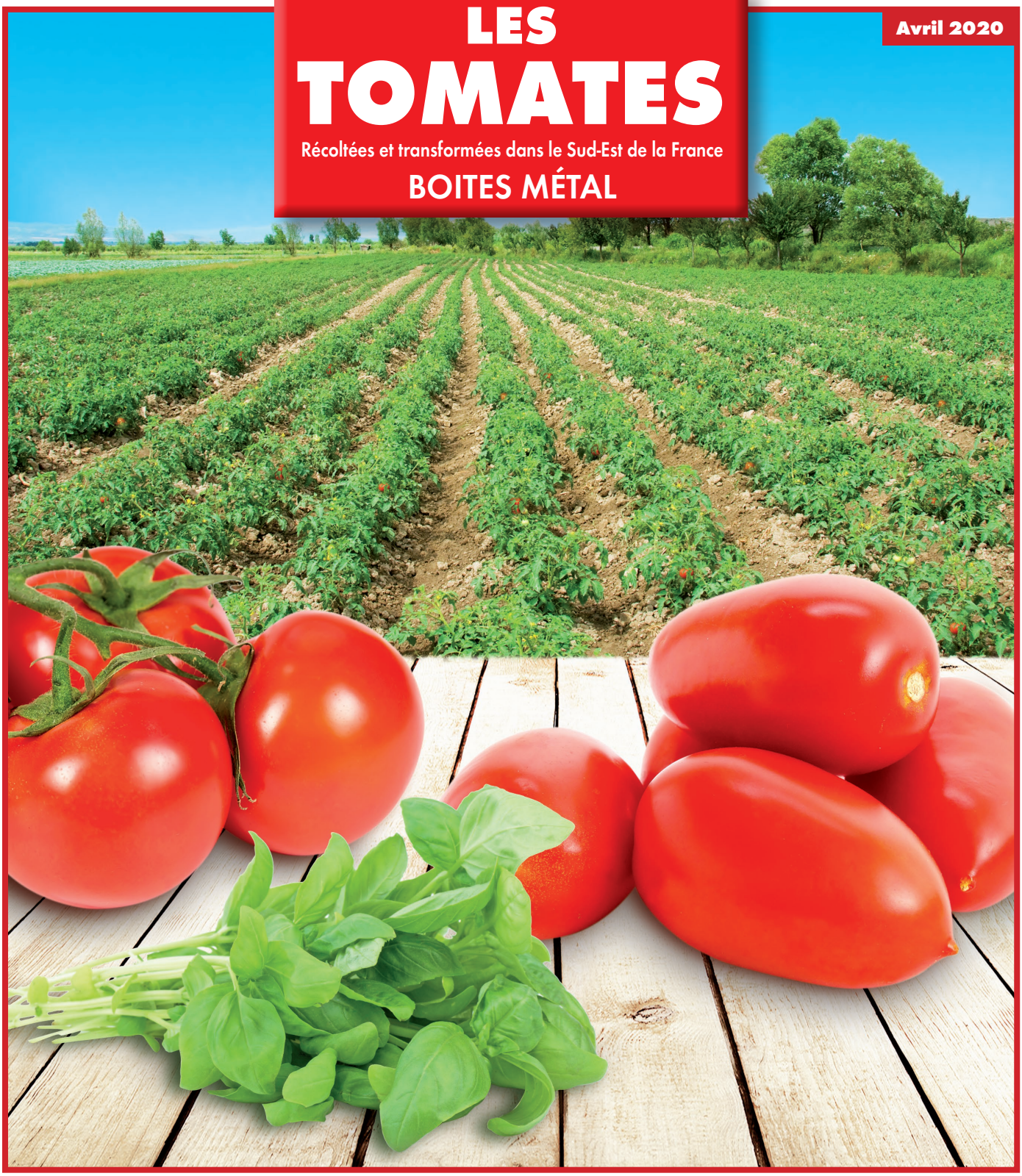
Avril 2020

LES TOMATES

Récoltées et transformées dans le Sud-Est de la France

BOITES MÉTAL



·LES COMTADINS·®

P. Guintrand

Conserveur en Provence depuis 1898

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

Avril 2020

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 :
- Consistance : épaisse et homogène.
- Saveur : normale, franche et caractéristique de la tomate.
- Couleur : (Munsell) = environ 80% de rouge, 15% d'orange et 5% de noir + gris (à titre indicatif).

Ingrédients : Tomates.
Concentration : À 28% d'après l'indice réfractométrique pris à 20°C.
Pression interne : Entre -50 et -150 mb.
pH : Entre 4,1 et 4,5.
Stabilité : produit pasteurisé.

FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	COLISAGE: Nbre d'UVC par COLIS	COLISAGE: POIDS D'UN COLIS (Kg)	PALETTISATION: Nbre d'UVC par PALETTE	PALETTISATION: Nbre de COLIS par PALETTE	PALETTISATION: Nbre de COLIS par COUCHE	PALETTISATION: Nbre de couches par PALETTE	PALETTISATION: PAL. EUR. 80X120 (h. cm)	PALETTISATION: POIDS d'une PALETTE (kg)	DUO (ans)	CODE BARRE
5/1	4250	4500	-	470x315x249	6	30	180	30	6	5	165	900	4	3443545130004
4/4	850	880	-	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864	4	3443544430006
1/2	425	440	-	310x232x225	24	12	1728	72	6	12	150	864	4	3443541230005
1/4	212	220	-	300x225x113	24	6,5	2880	120	10	12	140	780	4	3443541430009

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

PURÉE DE TOMATE 11%

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.

Aspect du produit :
- 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).

Ingrédients : Tomates, sel.
Concentration : 11% 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.

5/1	4250	4200	-	470x315x249	6	30	180	30	6	5	165	864	4	3443545131001
1/2	425	410	-	310x232x225	24	12	1728	72	6	12	150	864	4	3443541231002
1/4	212	205	-	300x225x113	24	6,5	2880	120	10	12	140	780	4	3443541431006

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

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.
- Calibre : régulier.
- Tenue : 65% des tomates (en nombre) ont conservé leur intégrité ou ne présentent pas de lésions modifiant la forme ou le volume du fruit.

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.
Défauts et peaux : Les défauts ne dépassent pas 35cm2 pour 10kg de poids net. Les peaux ne dépassent pas 60cm2 de surface totale pour 1kg de poids net.
Moisissures : Ne dépassent pas 50% de champs positifs (Howard).
Stabilité : produit pasteurisé.

5/1	4250	3825	2380	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545132008
4/4	850	765	475	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864	4	3443544432000
1/2	425	380	235	310x232x225	24	12	1728	72	6	12	150	864	4	3443541232009

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 BASILIC

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. Cette fabrication est aromatisée d'une branche de basilic frais qui la parfume très agréablement.

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.
- Calibre : régulier.
- Tenue : 65% des tomates (en nombre) ont conservé leur intégrité ou ne présentent pas de lésions modifiant la forme ou le volume du fruit.

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 35cm2 pour 10kg de poids net. Les peaux ne dépassent pas 60cm2 de surface totale pour 1kg de poids net.
Moisissures : Ne dépassent pas 50% de champs positifs (Howard).
Stabilité : produit pasteurisé.

4/4	850	765	475	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864	4	3443544433007
1/2	425	380	235	310x232x225	24	12	1728	72	6	12	150	864	4	3443541233006

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

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.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.

TOMATES TRADITIONNELLES

Avril 2020

TOMATES PELÉES TASSÉES

	COLISAGE									PALETTISATION				
FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nbre d'UVC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (Kg)	Nbre d'UVC par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COLIS par COUCHE	Nbre de COUCHES par PALETTE	PAL. EUR. 80X120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO (ans)	CODE BARRE
5/1	4250	3825	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545134002
4/4	850	765	-	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864	4	3443544434004
1/2	425	380	-	310x232x225	24	12	1728	72	6	12	150	864	4	3443541234003

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

Ingrédients : Tomates.

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

Pression interne : Entre -50 et -100 mb.

pH : Entre 4,2 et 4,5.

Défauts et peaux : Les défauts ne dépassent pas 35cm² pour 10kg de poids net. Les peaux ne dépassent pas 60cm² de surface totale pour 1kg de poids net.

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

Stabilité : produit pasteurisé.

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

5/1	4250	4000	2300	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545136006
4/4	850	800	460	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864	4	3443544436008

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

Pression interne : Entre -200 et -400 mb.

pH : Entre 4,2 et 4,5.

Stabilité : produit pasteurisé.

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

5/1	4250	4000	3150	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545142007

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 légèrement salée.

Origine : Provence / Vallée du Rhône.

Epoque de fabrication : Août et Septembre.

Aspect du produit :

- Liquide de couverture : clair, limpide, très légèrement coloré.
- Tomates très rouges, cubetées en morceaux de 15 mm environ, d'une tenue relativement bonne et d'une saveur franche et caractéristique de la tomate de pleine saison.

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

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

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.

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

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.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.

TOMATES CUISINÉES

Avril 2020

LE COULISSIMO® PRÉPARATION POUR SAUCES À LA TOMATE FRAÎCHE

	COLISAGE								PALETTISATION					
FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nbre d'UVC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (Kg)	Nbre d'UVC par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COUCHES par PALETTE	Nbre de COLIS par COUCHE	PAL. EUR. 800X120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO (ans)	CODE BARRE
5/1	4250	4100	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545137003

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 l'utilisera.

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 12%.

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

LA PIZZA-PRÊT'®

5/1	4250	4100	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545135009
4/4	850	820	-	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864	4	3443544435001
1/2	425	410	-	310x232x225	24	12	1728	72	6	12	150	864	4	3443541235000

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 préparations.

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 cuisinée.

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

Pression interne : Entre -200 et -300 mb.

pH : Entre 3,8 et 4,2.

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

LA FRITA

5/1	4250	4000	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545140003
4/4	850	800	-	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864	4	3443544440005

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.

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.

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

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.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.

TOMATES BIO

Avril 2020

PURÉE DE TOMATE MI-RÉDUITE 11% BIO

	COLISAGE									PALETTISATION				
FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nbre d'UVC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (Kg)	Nbre d'UVC par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COLIS par COUCHE	PAL. EUR. 80X120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO (ans)	CODE BARRE
5/1	4250	4200	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545131100

Définition : La purée de tomate BIO 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.

Origine : Provence.

Epoque de fabrication : Août et Septembre.

Aspect du produit :
- 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).

Ingrédients : Tomates*.
*ingrédients d'origine biologique.

Concentration : 11% 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 : 0,107g

TOMATES CONCASSÉES BIO

5/1	4250	4100	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545142106

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de tomates lavées et parées, pelées, épépinées et cubetées avant d'être emboîtées sans addition de liquide de couverture d'aucune sorte.

Origine : Provence.

Epoque de fabrication : Août et Septembre.

Aspect du produit :
- Cubes d'environ 15,9x15,9x15,9.
- Couleur : rouge.
- Saveur : normale, franche et caractéristique de la tomate.

Ingrédients : Tomates*.
*ingrédients d'origine biologique.

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

Pression interne : Entre -50 et -100 mb.

pH : Entre 4,1 et 4,5.

Stabilité : produit pasteurisé.

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

LA PIZZA-PRÊT'® BIO

5/1	4250	4150	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545135207

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 préparations.

Epoque de fabrication : Août et Septembre.

Origine de la tomate : Provence.

Aspect du produit : Sauce à la tomate assez épaisse, rouge orangée, contenant des petits morceaux de tomates pelées, d'oignons et d'aromates. Odeur et saveur caractéristiques d'une excellente sauce cuisinée.

Ingrédients : Tomates*, oignon*, huile de tournesol*, sucre*, sel, aromates*, épices*.
*ingrédients d'origine biologique.

Pression interne : Entre -200 et -300 mb.

pH : Entre 3,8 et 4,5.

Résidu sec réfractométrique : Entre 11 et 14° Brix.

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

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.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.

Avril 2020 - 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.

imprimerie@sodimprim.com