

LES TOMATES

Récoltées et transformées dans le Sud-Est de la France

BOITES MÉTAL

Juin 2026



P. Guinrand
*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-guinrand@conserves-guinrand.com

internet : www.conserves-guinrand.com

TOMATES TRADITIONNELLES

Juin 2026

DOUBLE CONCENTRÉ DE TOMATE 28%

Définition : Le double concentré de tomate 28% est obtenu par tamisage de fruits frais, de plein champ, 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.

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

FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	COLISAGE				PALETISATION			
					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. FLOR. 80x120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO (ans)
5/1	4250	4500	-	470x315x249	6	30	180	30	6	5	165	900
4/4	850	880	-	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864
1/2	425	440	-	310x232x225	24	12	1728	72	6	12	150	864
1/4	212	220	-	300x225x113	24	6,5	2880	120	10	12	140	780

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.



PURÉE DE TOMATE 11%

Définition : La purée de tomate 11% est obtenue par tamisage de fruits frais, de plein champ, 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.

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

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

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.



TOMATES ENTIÈRES PELÉES AU JUS

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de tomates de plein champ, 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.

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

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

• 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.

Résidu sec réfractométrique : 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.

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

Stabilité : produit pasteurisé.



TOMATES ENTIÈRES PELÉES AU JUS AU BASILIC

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de tomates de plein champ, 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.

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

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

• 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.

Résidu sec réfractométrique : 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.

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

Stabilité : produit pasteurisé.



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.

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

TOMATES CUISINÉES

Juin 2026

LE COULISSIMO® PRÉPARATION POUR SAUCES À LA TOMATE FRAÎCHE

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 de plein champ 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.

FORMAT	COLISAGE				PALETTISATION			
	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (kg)	POIDS NET ÉCOUTÉ (kg)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nombre d'UNIC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nombre d'UNIC par PALETTE	Nombre de COLIS par PALETTE
5/1	4250	4100	-	470x315x249	6	28,8	180	30
							6	5
							165	864
							4	3443545137003

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 épaisses, homogène, très rouge, contenant des petits morceaux de tomates pelées de 5 mm de côté environ dans une purée légère. Odeur et saveur

franches et caractéristiques d'une excellente préparation de tomates faite en pleine saison.

Ingédients : 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®

Définition : Sauce pour pizza à base de tomates fraîches de plein champ, 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.

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

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.

Ingédients : 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

Définition : Préparation à base de tomates fraîches de plein champ 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

5/1	4250	4000	-	470x158x249	3	14,4	198	66	6	11	165	950	4	3443545140003
4/4	850	800	-	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864	4	3443544440005

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.

Ingédients : 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

Juin 2026

PURÉE DE TOMATE MI-RÉDUITE 11% BIO

Définition : La purée de tomate BIO 11% est obtenue par tamisage de fruits frais, de plein champ, 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.

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

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.

FORMAT	COLISAGE					PALETISATION								
	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (kg)	POIDS NET EGOUTTE (kg)	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	PAL. EUR. 80x120 (h. cm) POIDS d'une PALETTE (kg) DUO (ans) CODE BARRE				
5/1	4250	4200	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545131100

TOMATES CONCASSÉES BIO

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de tomates fraîches de plein champ, 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.

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

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.

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



LA PIZZA-PRÊT® BIO

Définition : Sauce pour pizza à base de tomates fraîches de plein champ 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.

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

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.

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

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.