

Définitions concentré de tomates

La dénomination « concentré de tomates traité » désigne le produit:

(a) préparé par concentration du liquide, ou de la pulpe, extrait de tomates substantiellement saines, mûres et rouges (*Lycopersicon esculentum* P. Mill). Ce liquide est filtré, ou préparé de toute autre façon, de manière que le produit fini soit débarrassé des peaux et pépins, ainsi que des autres parties dures et gros morceaux,

(b) du sel et d'autres agents de sapidité appropriés peuvent être ajoutés,

(c) conservé par des procédés physiques.

Notons que les termes « purée de tomate » ou « pâte de tomate » peuvent être utilisés pour désigner le « concentré de tomate » lorsqu'il satisfait aux exigences suivantes:

- **Purée de tomate** : Concentré de tomates qui contient au minimum 8% mais au maximum 24% de matière sèche soluble naturelle tomate.

- **Concentré de tomate** :

* Concentré de tomate qui contient 24% ou plus de matière sèche soluble naturelle tomate.

* Double concentré de tomate qui contient 28 à 30 % de matière sèche soluble naturelle de tomate.

* Triple concentré de tomate qui contient de 36% à 38% de matière sèche soluble naturelle de tomate.

Derine DOGUI

Section analyses et essais comparatifs