

Ketchup Seau 2,8 kg - Saveurs & Sauces

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Tomates (120g pour 100g de ketchup), sucre, vinaigre d'alcool, amidon modifié, sel de cuisine, arôme naturel d'épices.

Tomaten (120g für 100g Ketchup), Zucker, Alkoholoessig, modifizierte Stärke, Kochsalz, natürliches Gewürzaroma.

Caractéristiques organoleptiques

Sauce à base de tomate de couleur rouge foncée et à la saveur aigre douce.

UNITE

Dénomination légale

Tomato Ketchup

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 6 Mois
DDM minimum à réception : 4 Mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France

Conditions de stockage

A conserver entre 0 et +4°C

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3,60 +/- 0,2 Tolérance:
Brix : - % Tolérance:
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 509 kJ
soit 120 kcal
Matières grasses : <0,5 g
dont acides gras saturés : <0,1 g
Glucides : 27 g
dont sucres : 24 g
Protéines : 0,8 g
Sel : 2,6 g

Commentaires Physico-chimie

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères

Tolérances

Flore totale / g	-	-
Entérobactéries / g	-	-
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	-	-
Salmonella	-	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	-	-
Listeria monocytogenes	<10/g	100/g
Anaérobies sulfite-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-
Flore lactique /g	-	-

Commentaires Microbiologie

Critères établis selon le règlement européen en vigueur : N°2073/2005.

Ce produit est classé dans le chapitre 1.3 : Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de Listeria monocytogènes.

CONDITIONNEMENT

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	2800 g	- kg	- kg	554,4 kg
Poids brut	2926 g	- kg	- kg	604,3 kg
Longueur	- mm	- mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	- mm	- mm	80 cm
Hauteur	146 mm	- mm	- mm	146 cm
Matériau	Seau + couvercle PP	-	-	-
Marquage	N°Lot - DLUO - Heure	-	-	-
GENCOD	3344540138241	-	-	-
Nb. emballages primaires	-	-	-	-

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	22	Nb rangées par palette :	9	Nb total colis par palette :	198
-----------------------	----	--------------------------	---	------------------------------	-----

ALLERGENES

Présence

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et Produits à base de ces Céréales.	NON
Poissons et Produits à base de Poissons.	NON
Crustacés et Produits à base de Crustacés.	NON
Oeufs et Produits à base d'Oeufs.	NON
Arachides et Produits à base d'Arachides.	NON
Soja et Produits à base de Soja.	NON
Lait et Produits à base de lait (y compris lactose)	NON
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et Produits à base de ces fruits.	NON
Graines de sésame et Produit à base de graines de sésame.	NON
Céleri et Produits à base de céleri.	NON
Moutarde et Produits à base de moutarde.	NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.	NON
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

Commentaires Allergènes

Absence d'allergènes majeurs.

ATTESTATIONS

Conformément à la réglementation européenne sur les OGM (règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003), ce produit est un ingrédient conventionnel et ne nécessite donc pas d'étiquetage spécifique.

Conformément à la directive 1999/2/CE, ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.

Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169/2011.

Une gamme complète de sauces et d'épices pour les professionnels de la restauration...

