

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

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

Caractéristiques organoleptiques

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

CARTON de 72 pots

Dénomination légale

Tomato Ketchup

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 8 Mois  
DDM minimum à réception : 5 Mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3,60 Tolérance: 0,200  
Brix : 32 % Tolérance: 1,000  
Acidité : 1,7 +/- 0,2 %  
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 501 kJ  
soit 118 kcal  
Matières grasses : <0,5 g  
dont acides gras saturés : <0,1 g  
Glucides : 27 g  
dont sucres : 23 g  
Protéines : 1,0 g  
Sel : 2,5 +/- 0,2 g

Commentaires Physico-chimie

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

|   | Critères      | Tolérances |
|---|---------------|------------|
| Flore totale / g                        | 10000         | 100000     |
| Entérobactéries / g                     | 100           | 1000       |
| Coliformes totaux / g                   | -             | -          |
| Escherichia coli / g                    | 10            | 100        |
| Salmonella                              | Absence / 25g | -          |
| Staphylocoques à coagulase positive / g | 100           | 1000       |
| Listeria monocytogenes                  | -             | -          |
| Anaérobies sulfito-réducteurs /g        | -             | -          |
| Clostridium perfringens /g              | -             | -          |
| Bacillus cereus /g                      | -             | -          |
| Levures /g                              | 100           | 1000       |
| Moisissures /g                          | 100           | 1000       |
| Flore lactique /g                       | -             | -          |

Commentaires Microbiologie

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 monocytogenes.

Les cibles sont établies selon les recommandations de la FCD, nouveaux critères applicables au 01/01/2023.

**CONDITIONNEMENT**

|                          | Emballage primaire | Emballage secondaire | Emballage tertiaire | Palette   |
|--------------------------|--------------------|----------------------|---------------------|-----------|
| Poids net                | 22 g               | 1,584 kg             | - kg                | 278,78 kg |
| Poids brut               | - g                | 5,050 kg             | - kg                | 913,80 kg |
| Longueur                 | - mm               | 278 mm               | - mm                | 120 cm    |
| Largeur                  | - mm               | 187 mm               | - mm                | 80 cm     |
| Hauteur                  | - mm               | 127 mm               | - mm                | 157,7 cm  |
| Matériau                 | Pot en verre       | Carton               | -                   | -         |
| Marquage                 | -                  | -                    | -                   | -         |
| GENCOD                   | -                  | 3344540142408        | -                   | -         |
| Nb. emballages primaires | -                  | 72                   | -                   | -         |

**Plan de palettisation**

|                       |    |                          |    |                              |     |
|-----------------------|----|--------------------------|----|------------------------------|-----|
| Nb colis par rangée : | 16 | Nb rangées par palette : | 11 | Nb total colis par palette : | 176 |
|-----------------------|----|--------------------------|----|------------------------------|-----|

**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**

Peut contenir des traces de Sulfites (<10ppm).

**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...

