

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.

BOITES SERVICE de 100 - 4 / paquet

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 +/- 0,2
Brix : 32 +/- 1 %
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 : 2,0 +/- 0,2 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 monocytogenes*.

CONDITIONNEMENT

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	10 g	1 kg	4 kg	256 kg
Poids brut	10,6 g	1,195 kg	4,78 kg	331 kg
Longueur	120 mm	158 mm	390 mm	120 cm
Largeur	22 mm	140 mm	295 mm	80 cm
Hauteur	- mm	187 mm	170 mm	160 cm
Matériau	Kraft /PVDC/PE	Kraft blanc/cannelure/kraft blanc	Film plastique thermorétractable	-
Marquage	DLUO + n° lot			-
GENCOD	-	3344540108831	3344540107773	-
Nb. emballages primaires	-	100	400	-
Plan de palettisation	Nb colis par rangée : 8	Nb rangées par palette : 8	Nb total colis par palette :	64

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...

