

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 500 doses

Dénomination légale

Tomato Ketchup

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 8 Mois
DDM minimum à réception : 6 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 sulfito-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 | 5 kg | - kg | 450 kg |
| Poids brut | 10,6 g | 5,64 kg | - kg | 527 kg |
| Longueur | 120 mm | 380 mm | - mm | 120 cm |
| Largeur | 22 mm | 250 mm | - mm | 80 cm |
| Hauteur | - mm | 115 mm | - mm | 140 cm |
| Matériau | Kraft /PVDC/PE | Carton | - | - |
| Marquage | DLUO + n° lot | | | |
| GENCOD | - | 3344540106646 | - | - |
| Nb. emballages primaires | - | 500 | - | - |

Plan de palettisation

| | | | | | |
|-----------------------|---|--------------------------|----|------------------------------|----|
| Nb colis par rangée : | 9 | Nb rangées par palette : | 10 | Nb total colis par palette : | 90 |
|-----------------------|---|--------------------------|----|------------------------------|----|

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...

