

DESCRIPTION DU PRODUIT



Liste des ingrédients

Tomates (120 g pour 100 g de ketchup), sucre, vinaigre, amidon modifié, sel, conservateur : E202, arômes.

Caractéristiques organoleptiques

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

CARTON de 500 doses

Dénomination légale

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 : 3.6 +/- 0.2
 Brix : - %
 Acidité : 1.8 +/- 0.2 %
 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	10	100
Salmonella	absence dans 25g	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	100	10 000
Listeria monocytogenes	absence dans 1g	100 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-

Commentaires Microbiologie



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 blanchifricionné/PVDC/PE		Carton	-
Marquage	DLUO + n° lot			-
GENCOD	-	3344549600138	-	-
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

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.

CERTIFICATIONS



Portée disponible sur demande à certification@eurofins.com

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

