

e.2.12 Nutriscore\_E



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Tomato ketchup

**Descriptif produit :** Colis de 4 bidons

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 4.000 Bidon de 5.000 kg

**Liste des ingrédients :** Eau, concentré de tomate 16,7% (120 g de tomates fraîches pour 100 g de Tomato ketchup), sirop de glucose-fructose, vinaigre d'alcool, sucre, amidon modifié, sel, conservateur : E202, arôme naturel, épice.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
eau	Allemagne
concentré de tomate	Chili, Espagne, Portugal
sirop de glucose-fructose	Union Europ., Royaume-Uni

**Pays de transformation :** Allemagne

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 270

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Gluten, Moutarde, Soja

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

# Ketchup en bidon 5 kg TOQUELIA

Article : 17046

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21032000 - Tomato ketchup et autres sauces tomates

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité acétique	1.52 % (+/-0.15)	pH	3.65 (+/-0.37)
Brix	28.5 °B (26.5-30.5)	Densité	1.1 (+/-0.11)
Viscosité	6 (4-8 (Bostwick 30s à 20°C))	Plomb	0.1 mg/kg (<0.1 mg/kg)
Cadmium	0.05 mg/kg (<0.05 mg/kg)	Pesticides	0 (R 396/2005)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 15 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir le bouchon du bidon, puis retirer l'opercule de sécurité en respectant les règles d'hygiène et de traçabilité. Le produit est prêt à être utilisé. Grâce à sa texture et à sa tenue, le ketchup s'utilise en sauce condimentaire pour accompagner viandes, poissons, crustacés ou légumes froids. Il entre aussi dans la préparation de recettes de sauces composées. Il sert à parfumer et agrémenter des marinades. Le ketchup permet également la réalisation de décors de plats à l'aide d'une poche pâtissière ou d'un cornet. Les traits fins dessinés avec le ketchup Valtonia gardent leur tenue et leur brillance, même à la suite d'un passage en chambre froide de quelques heures. Après ouverture, le bidon doit être conservé au froid positif pendant maximum 2 semaines.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
397	94	0.5	0.1	21	17	1.2	1	2.9

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.00

**Type de matières grasses :** Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	5	0	1	Bidon			
Bidon	5	5.167	1	Bidon			3061435002042
Couche	180	0	36	Bidon	9		
Palette	720	775	144	Bidon	36	1200x800x1270	
Colis	20	20.97	4	Bidon		380x260x287	3061435102049
Pièce	5	0	1	Bidon			