

## TOMATO KETCHUP

1 L - EAN 54 200532 0680 1

3 L - EAN 54 200532 0676 4

5,6 kg - EAN 54 200532 0728 0

FICHE TECHNIQUE - 03/04/2024

**Ingrédients :** purée de tomates (148 g de tomates dans 100g ketchup), sucre, vinaigre, amidon modifié, sel, acidifiants: glucono-delta-lactone, acide citrique; conservateur: acide sorbique; épices, arôme naturel.

Peut contenir trace de **moutarde**.

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	536 kJ 126 kcal
Glucides	28 g
- Dont sucres	24 g
Matières grasses	0,2 g
- Dont acides gras saturés	0,1 g
Protéines	1,3 g
Sel	1,7 g

### Allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	?
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-

## TOMATO KETCHUP

1 L - EAN 54 200532 0680 1

3 L - EAN 54 200532 0676 4

5,6 kg - EAN 54 200532 0728 0

FICHE TECHNIQUE - 03/04/2024

Lupin	-
Mollusques	-
<b>Allergènes supplémentaires</b>	
Lactose	-
Cacao	-
Glutamate (E620-E625)	-
Viande de volaille	-
Coriandre	-
Maïs	+
Légumineuses	-
Viande de bœuf	-
Viande de porc	-
Carottes	-

### GMO étiquetage

Le produit fini ne contient pas d'organisme génétiquement modifié et n'est pas fabriqué avec des matières premières d'origine génétiquement manipulée.

### Information supplémentaire sur l'emballage

Informations complémentaires	Oui / Non
"avec édulcorant(s)" ; indication par la dénomination de vente légale	Non
"avec sucre(s) et édulcorant(s) ; indication par la dénomination de vente légale	Non
"Peut nuire à l'activité ou à la vigilance des enfants"	Non

## TOMATO KETCHUP

1 L - EAN 54 200532 0680 1

3 L - EAN 54 200532 0676 4

5,6 kg - EAN 54 200532 0728 0

FICHE TECHNIQUE - 03/04/2024

### Spécifications du produit

#### Matières premières et emballages primaires

Pour chaque matière première/emballage, une spécification approuvée est présente. Chaque livraison de la matière première/emballage doit être conforme à la spécification approuvée.

#### Paramètres physico-chimiques

Paramètre	Valeur	Min/Max
pH	3,35	± 0,3
% zout	1,75	± 0,3
% zuur	2,0	± 0,3

#### Paramètres microbiologiques

Paramètres	Cibles (/g)	Tolerances (/g)	À DLUO (/g)
Germes totaux (30°C)	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$	$3 \times 10^7$
Lactobacilles	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^7$
Moisissures	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	Pas de formation de moisissure visible
Levures	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^5$
Listeria mono	Absence dans 15 g	<100	100

### Conditions de stockage

Le produit final doit être stocké à température ambiante et ne doit pas être congelé.

### Détection de métaux

Appliqué pour tous les emballages sauf : seau, BIB, tubes laminés (tamis) et bidons.