

### LA CUISINE – Tomato ketchup



Référence du produit : **JBO101BIB10**

#### DESCRIPTION GÉNÉRALE :

Ketchup préparé à partir de tomates issues de l'agriculture biologique et d'un mélange d'épices.

**Il a fallu 1,69kg de tomates fraîches pour concocter 1kg de ce ketchup! Il conviendra parfaitement pour accompagner vos meilleures préparations : frites, viandes, ..**

### 1 INFOS PRODUIT :

**DÉNOMINATION LÉGALE:** TOMATO KETCHUP BIOLOGIQUE  
**FABRICATION FRANÇAISE**

### 2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES : LES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES !

**DÉGUSTATION :** Il conviendra parfaitement pour accompagner vos meilleures préparations : frites, viandes, ...

### 3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

**Ingrédients :** Concentré de tomate\* 35% (origine UE), eau, sucre\*, vinaigre de vin blanc\*, vinaigre\*, sel, amidon de maïs, arôme naturel, épaississant : gomme xanthane, ail\*, oignon\*, poivre\*. \*Ingrédients issus de l'Agriculture biologique

**Description technique :** Mode d'obtention : Mélange à froid  
pH = 3.6 (+/- 0.4)

**Densité :** 1.055

Stabilité microbiologique :	A RÉCEPTION CLIENT	A DDM BIB FERMÉ (À 6 MOIS)
FLORE AÉROBIE MÉSOPHILE 30°C	$m = 10^4$ ufc/g	$m = 10^5$ ufc/g
BACTÉRIE LACTIQUES MÉSOPHILES	-	-
RATIO FLORE TOTALE/ FLORE LACTIQUE	< 100	< 100
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	$m = 10^2$ ufc/g	$m = 10^2$ ufc/g
ENTÉROBACTÉRIES	$m = 10^3$ ufc/g	$m = 10^3$ ufc/g
ESCHERICHIA COLI	$m = 1$ ufc/g	$m = 1$ ufc/g
SALMONELLA	Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g
LEVURES / MOISSURES	$m = 10^3$ ufc/g	$m = 10^3$ ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g

#### INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

CONDITIONS DE CONSERVATION	A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Après service en magasin conserver le pot au réfrigérateur (0-4°C) et consommer dans les 15 jours
DDM BIB FERME	6 mois (184 jours)
DDM BIB OUVERT	A conserver 2 mois après ouverture
DMM CONSO	15 jours dans les conditions recommandées

### Zoom sur la DDM

La **Date de Durabilité Minimale (DDM)**, anciennement appelé DLUO, a pour objectif de faire connaître au consommateur la date jusqu'à laquelle ces denrées conservent leurs qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu une partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant présenter un risque pour celui qui le consommerait.

**Ainsi, il n'est pas nécessaire de jeter les produits concernés quand la DDM est dépassée, pourvu que leur emballage ne soit pas altéré.**

Pour en savoir plus : [www.economie.gouv.fr](http://www.economie.gouv.fr)

#### DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR	NON
COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY +	OUI Avec système de raclage en fin de poche
COMPATIBLE EASY	NON
COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE	NON
ROBINET NÉCESSAIRE	VITOP

### 4 INFOS NUTRITIONNELLE & ALLERGÈNES:

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	598 KJ / 141 KCAL
MATIÈRES GRASSES	g/100ml	0
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		0
GLUCIDES		33
DONT SUCRES		30
PROTÉINES		2.2
SEL		3.4

#### Sans : conservateurs, colorants ni arômes artificiels

- Pas d'allergène.
- Non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003
- Absence d'ingrédient ionisé, Produit non ionisé.

### Zoom sur la production!

Cette célèbre sauce rouge est faite à base de concentré de tomates bien mûres. On y ajoute du sucre, du sel, du vinaigre et enfin un mélange d'épices et d'arômes. La consistance est l'une des caractéristiques essentielles de cette sauce. **Le ketchup doit être ni trop liquide ni trop pâteux, et être adapté à l'écoulement en vrac, pour cela l'amidon de maïs et la gomme xanthane permettent d'ajuster la texture du produit**



#### LABELS ET CERTIFICATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE	FR-BIO-01 Agriculture UE/ Non UE
------------------------	----------------------------------

#### CONDITIONNEMENT

FORMAT	<b>BIB 4,80KG</b> (conditionné dans une poche format BIB 5L)
EMBALLAGE	Poche : BIB 10L SLIM VITOP [ART016] Carton : Carton V3/2 HORIZONTAL 390x240x140 [ART020]
TRANSPORT	Ambiant
FABRIQUANT	Sauces & Créations
MARQUE	Jean Bouteille