

# Ketchup en bidon 5 kg VALTONIA

Article : 17046



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 :** Tomates (120g de tomates fraîches dans 100g de ketchup), sirop de glucose-fructose, vinaigre d'alcool, sucre, amidon modifié de maïs, sel, conservateur : sorbate de potassium(E202), arôme naturel, épice.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
eau	France
concentré de tomate	Espagne, Portugal
sirop de glucose	Union Europ.
concentré de tomate	Espagne, Portugal

**Pays de transformation :** Allemagne

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

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

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

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** Tomato ketchup et autres sauces tomates

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité totale	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)	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 1 mois.

## 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	5.17	1	Bidon		365x275x290	3061435002042
Couche	180	0	36	Bidon	9		
Palette	720	744.19	144	Bidon	36	1200x800x1400	
Colis	20	20.67	4	Bidon		383x262x287	3061435102049
Pièce	5	0	1	Bidon			