ART 000 86784

TERGA GASTRONOMIE	**FICHE TECHNIQUE /*SPECIFICATION SHEET*** **KETCHUP GASTRONOMIQUE DE TOMATE** ***TOMATO PREMIUM KETCHUP***	**DATE : 5/03/2021** **Page : 1 / 2**

©Propriété exclusive de la société TERGA GASTRONOMIE

DESIGNATION - *DESIGNATION*



Dénomination - *Designation :*	**Ketchup gastronomique de Tomate** *Tomato Premium Ketchup*
Produit biologique - *Organic product*	**Non** – *No*
OGM / GMO status	Ne contient aucun OGM – *Does not contain any GMOs*
Utilisation - *Use*	**Alimentaire** – *For food*

COMPOSITION - *COMPOSITION*

Ingrédients - *Ingredients*	**Tomates (47%) – (UE), sucre, eau, purée de poivron rouge, vinaigre, vinaigre de cidre, épaississant : amidon modifié, épices (CONTIENT DU CELERI).** Tomatoes (47%) – (EU), sugar, water, red pepper puree, vinegar, apple cider vinegar, thickener: modified starch, spices (CONTAINS CELERY).
Additifs *Additives*	Sans arômes ni conservateurs ou colorants – *No flavourings, no preservatives, no colorings.*

ALLERGENES - *ALLERGENS*

CELERI - *CELERY*

VOLUME NET – *NET VOLUME*

250 ml

CONSERVATION - *PRESERVATION*

DLUO – *Best Before*	**2 ans à la date de production** – *2 years from production date*
Conditions de conservation - *Storage conditions*	**Avant ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur (Maximum 25°C).** **Après ouverture, garder au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois. Bien agiter avant utilisation.** *Before opening, store in a cool place, away from light and heat. (Dry warehouse Max. 25°C)* *After opening, keep refrigerated and use within 3 months. Well shake before use.*

2 Rue Léonard de Vinci • 33700 MERIGNAC
tél : 06.18.07.45.74 / 06.26.45.07.39 • fax : 09.72.25.02.66
info@terga-gastronomie.fr
www.terga-gastronomie.com
TERGA GASTRONOMIE SAS au capital de 20 000 Euros • RCS Bordeaux n°538 670 977 • SIRET : 538 670 977 000 23

TERGA GASTRONOMIE	**FICHE TECHNIQUE /*SPECIFICATION SHEET*** **KETCHUP GASTRONOMIQUE DE TOMATE** ***TOMATO PREMIUM KETCHUP***	**DATE : 5/03/2021** **Page : 2 / 2**

©Propriété exclusive de la société TERGA GASTRONOMIE

ANALYSES NUTRITIONNELLES pour 100GR – *NUTRITIONAL INFORMATION per 100Gr*	
Valeur énergétique : 156Kcal/660KJ ; Matières grasses : 0.2g, dont : Acides gras saturés : 0g ; Glucides : 34g, dont sucres : 32g ; Protéines : 1.6g ; Fibres : 1.6g ; Sel : 0.90g	**Energy : 156Kcal/660KJ** ; Fat : 0.2g, which Saturated fat : 0g ; Carbohydrate : 34g, of which sugars : 32g ; Proteins : 1.6g ; Fibers : 1.6g ; Salt : 0.90g

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES – *MICROBIOLOGICAL PRODUCT CHARACTERISTICS*	
Lactic acid bacteria / g	<10
Yeasts / g	<100
Moulds / g	<100
Enterobacteriaceae / g	<100
E.coli / g	<10
Coagulase positive staphylococcus / g	<10
Salmonella / 25g	Absent
Listeria monocytogenes / 25g	Absent

DONNEES LOGISTIQUES – *LOGISTIC INFORMATION*		
FLACON - *UNIT*:	**Dimensions :** **Poids brut – *Gross weight***	57mm Ø – 181mm hauteur/heigh 540gr
CARTON – *CASE* :	**Unités – *Units*** **Dimensions :** **Poids brut – *Gross weight***	6 flacons – 6 units 175mm x 125mm x 188mm 3.24kg
PALETTE - *PALLET*:	**Nombre de cartons – *Number of cases* :**	39 cartons/cases x 4 couches/*layers* = 156 cartons/cases

2 Rue Léonard de Vinci • 33700 MERIGNAC
tél : 06.18.07.45.74 / 06.26.45.07.39 • fax : 09.72.25.02.66
info@terga-gastronomie.fr
www.terga-gastronomie.com
TERGA GASTRONOMIE SAS au capital de 20 000 Euros • RCS Bordeaux n°538 670 977 • SIRET : 538 670 977 000 23

LES TERGALABS