

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 18/01/2021 09:24Aperçu créé le : 07/09/2021
17:55

Table des matières

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : Tomato Ketchup Nature Premier Prix 560g	3
L : Produits Finis	6
L.1 : Tomato ketchup	6

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 18/01/2021 09:24Aperçu créé le : 07/09/2021
17:55

D : Liste des Allergènes

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Recette

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Céleri et produits à base de céleri	Présents non- intentionnellement		
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présents non- intentionnellement		
Moutarde et produits à base de moutarde	Présents non- intentionnellement		

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 18/01/2021 09:24	Aperçu créé le : 07/09/2021 17:55
I : Etiquetage		I.1 : Tomato Ketchup Nature Premier Prix 560g	

Fiche Technique Etiquetage de Tomato Ketchup Nature Premier Prix 560g

Section :	Tomato Ketchup Nature Premier Prix 560g		
Dénomination commerciale :	TOMATO KETCHUP		
Dénomination légale :	TOMATO KETCHUP Nature		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Purée de tomates 43% (120g de tomates fraîches pour 100g de ketchup), eau, sirop de glucose- fructose, vinaigre d'alcool, sucre, amidon modifié de maïs, sel, arôme naturel d'épices. Peut contenir des traces de céleri, de moutarde et de lait.		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	560 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	560g e		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	sur le bouchon		
Formule légale :	Meilleur avant / A consommer de préférence avant le / N° de lot : voir sur le bouchon		
Expression :	jj/mm/aa (date de production + 2 ans)		
Numéro de lot			
Localisation :	sur le bouchon		
Expression :	hh:hh jj/mm/aa (DLUO = jour de production + 2 ans) 179 (numéro de formule) R (lettre de l'année) 155 (quantième)		
Conseils de conservation :			
Spécifiques :	Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer sous 1 mois.		

Commentaire(s) - Généralités :

Liste ingrédients: prochain retraitage modifier tel que: "Purée de tomates mi- réduite"

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
DDM - tps ouverture ketchup PP DDM 2019 01 - 31.pdf	Autres [CDC]	06/07/2020	Emilienne Moutte
1181845 KU NAT TU 560g SIMPL VERSO.pdf	Emballage finalisé = BAT	09/10/2020	Emilienne Moutte

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 18/01/2021 09:24Aperçu créé le : 07/09/2021
17:55

I : Etiquetage

I.1 : Tomato Ketchup Nature Premier Prix 560g

Nutritionnel de Tomato Ketchup Nature Premier Prix 560g

Secteur : Sauces condimentaires

Famille : Ketchups

Type de produits : Autres

Total non séchés : 0

Total séchés et concentrés : 16, 7

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 28, 6 / 0 pts

Score : 11 / 12 pts - 1 pts

Nutriscore : D

Portion 1/1 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	1	N/R	375, 2	375			Valeur
Energie (kcal)		N/R	88, 5	89			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0, 1	traces			Non étiqueté
Acides gras saturés (g)		N/R	0	traces			Non étiqueté
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	20	20			Valeur
Sucres (g)	3	N/R	16, 9	17			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	1	N/R	1, 6	1.6			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	1, 1	1.1			Valeur
Sel (g)	8	N/R	2, 01	2.0			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
--------------	-----------------	-------------------	-------------

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 18/01/2021 09:24	Aperçu créé le : 07/09/2021 17:55
I : Etiquetage		I.1 : Tomato Ketchup Nature Premier Prix 560g	

TRAME TEXTE GDA KU PP.xls	Autres [CDC]	16/06/2015	Emilienne Moutte
KETCHUP F 179.PDF	Autres [CDC]	16/06/2015	Emilienne Moutte

Vitamines et minéraux Tomato Ketchup Nature Premier Prix 560g**Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 18/01/2021 09:24

Aperçu créé le : 07/09/2021 17:55

L : Produits Finis

L.1 : Tomato ketchup

Commentaire(s) - Identification :

première production effectuée le 19/12/2020 DDM 19/12/22 - lot : E354

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
2020 12 19 estampage.jpg	Autres [CDC]	21/12/2020	Emilienne Moutte
2020 12 19 simpl'.jpg	Photo produit conditionné	21/12/2020	Emilienne Moutte
2020 12 19 simpl".jpg	Photo produit nu	21/12/2020	Emilienne Moutte

Conservation de Tomato ketchup

Définition du lot :

Un lot correspond à un produit, une marque, un format et une journée de fabrication**Conservation:**

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM :	2 Année(s)	Fabrication	DLUO
Durée de vie après ouverture :	1 Mois		

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
DDM - tps ouverture ketchup PP DDM 2019 01 - 31.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	09/09/2020	Emilienne Moutte
P.R&D.Gene.001.Validation DLUO.doc	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	29/06/2015	Emilienne Moutte

Caractéristiques physico-chimiques de Tomato ketchup**Caractéristique : Stabilité**Caractéristique applicable : **A l'expédition**Méthode : **Normes NF V08-401 avec étuvage à 37°C et 55°C pendant 7 jours**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Pas de déformation de l'emballage, variation de pH < 0, 5			

Caractéristique : Valeurs nutritionnelles et énergétiquesCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **Analyses externes**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Valeurs étiquetées		Guidelines UE	

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 18/01/2021 09:24

Aperçu créé le : 07/09/2021 17:55

L : Produits Finis

L.1 : Tomato ketchup

Caractéristique : Paramètre métrologiqueCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Logiciel de pesées en ligne**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
PNT : 560g		TU1 : - 15g TU2 : - 30g	si valeur moyenne inférieure a 560g ou valeur inférieure a 530g

Caractéristique : contaminants et pesticidesCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **Analyse externe menée dans le cadre des conventions tripartites**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Conforme à la réglementation UE en vigueur			

Caractéristique : Indice réfractométriqueCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Réfractométrie**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	24 ° Brix <=			

Caractéristique : pHCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **pH métrie**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
3, 5 unité pH		3, 7 unité pH		3, 8 unité pH

Caractéristique : CouleurCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Colomimétrie L, a, b, de HUNTER**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	1, 9 rapport a/b <=			

Caractéristique : Viscosité (Consistance)Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Consistométrie BOSTWICK**

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 18/01/2021 09:24Aperçu créé le : 07/09/2021
17:55

L : Produits Finis

L.1 : Tomato ketchup

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
3 cm/30s				10 cm/30s

Caractéristiques organoleptiques de Tomato ketchup

Type : Aspect

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Cible : **Sauce lisse sans marquants de couleur rouge vif à rouge sombre.**

Type : Saveur

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **précision sur type de caractéristique : ou Performance**Cible : **caractéristique acide/vinaigrée sucrée du produit. Consistance onctueuse et veloutée en bouche.**

Caractéristiques microbiologiques de Tomato ketchup

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R

Conservation d'échantillons de Tomato ketchup

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	Nombre de témoins : 3
Durée :	DLUO + 6 mois