

Chutney à la tomate 1000g

Bresc

Le chutney est le condiment classique de la cuisine indienne et pakistanaise, traditionnellement servi avec des currys épicés

EAN: 8712698121920 (CE) Numéro d'article: 774184 MC: NL



Données de base


Nom	Chutney à la tomate 1000g
Appellation légale	Chutney
Appellation fonctionnelle	Chutney à la tomate
Variante	
Marque	Bresc
Marché cible	NL

Histoire du produit

Chutney à la tomate 1000g

Le chutney est le condiment classique de la cuisine indienne et pakistanaise, traditionnellement servi avec des currys épicés. Le chutney réfrigéré se caractérise par des notes gustatives complexes combinant le sucré, l'acide et l'épicé. Cette sauce à base de tomate, oignon, vinaigre, coriandre et piment vert s'applique dans de nombreuses préparations et constitue un rehausseur de goût idéal avec du pain, du fromage ou en accompagnement de viandes grillées (bœuf).

Labels de certifications

	GREEN DOT
--	-----------

Caractéristiques

Caractéristique	Réclamation sur l'étiquette	
Végétalien	Oui	Végétalien
Végétarien	Oui	n.v.t.

Ingrédients

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Chutney à la tomate 1000g

sucré, eau, oignon, concentré de tomates 10%, tomate séchée au soleil 6% (tomate, sel), oignon de printemps 4%, vinaigre, piment vert, amidon modifié, coriandre 1.5%, sel 1%, poivre, cumin, stabilisants (gomme de guar, gomme de xanthane), conservateur (sorbate de potassium), antioxydant (acide ascorbique)

Ingrédients sous forme de tableau

sucré		
eau		Pays-Bas
oignon		
concentré de tomates	10%	
tomate séchée au soleil	6%	Turquie
tomate		
sel		Pays-Bas
oignon de printemps	4%	
vinaigre		
piment vert		Chine
amidon modifié		
coriandre	1.5%	Inde, France
sel	1%	Pays-Bas
poivre		Indonésie
cumin		Iran
stabilisants (gomme de guar, gomme de xanthane)		
conservateur (sorbate de potassium)		Chine
antioxydant (acide ascorbique)		Chine

sans OGM:Oui , Ionisation:Non

Origine

Pays d'origine	Pays-Bas
Pays de production	Pays-Bas

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Valeur nutritionnelle

Produit

	Par 100 (g)
Énergie	± 606 kJ
Énergie	± 142 kcal
Matières grasses	± 0.4 g
Dont acides gras saturés	± 0.1 g
Acides gras trans	= 0 g
Glucides	± 33.8 g
Dont sucres	± 29.2 g
Fibres	± 1.5 g
Protéines	± 1.6 g
Protéines végétales	± 1.6 g
Protéines animales	± 0 g
Sel	± 1.6 g
Sucre ajouté	± 25 g
Sel ajouté	± 1.6 g

Allergènes

S = Sans, C = Contient, PC = Peut contenir, NS = non spécifié

Allergènes à déclaration obligatoire

les céréales contenant du gluten	S	amande	S
blé	S	noisette	S
seigle	S	noix	S
orge	S	noix de cajou	S
avoine	S	noix de pécan	S
épautre	S	noix du Brésil	S
kamut	S	pistache	S
crustacés	S	noix de macadamia	S
oeufs	S	céleri	S
poisson	S	moutarde	S
arachides	S	sésame	S
soja	S	sulfites	S
lait	S	lupin	S
fruits à coque	S	mollusques	S

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)*

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	froid	0°C - 7°C	238 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	froid	0°C - 7°C	154 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation	La durée de conservation après ouverture est identique à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage, à condition que le produit reste refroidi et traité de manière hygiénique.		
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette			
Consignes de conservation sur l'étiquette	Réfrigéré à 0-7°C.		
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

Paramètres sensoriques

Apparence	Sauce de couleur rouge avec l'apparence visuelle des herbes, des épices et des légumes.
Saveur	Typique pour le produit, tomate, épicé, doux
Couleur	Rouge
Odeur	Typique pour le produit

Set microbiologique

limite		
Plate count aerobe	< 50000	UFC/g
levure	< 1000	UFC/g
champignon	< 1000	UFC/g
Enterobacteriaceae	< 50	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
Listeria monocytogenes	absente 25	g

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 8712698121920 - Chutney à la tomate 1000g
 unité de vente - 8712698126444 - Chutney à la tomate 1000g
 palette - Chutney à la tomate 1000g

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
 Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)*

Chutney à la tomate 1000g

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	Chutney à la tomate 1000g
Appellation courte	Chutney à la tomate
EAN	8712698121920
Numéro d'article producteur	774184
Code Intrastat	20059980
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	seau (130mm x 130mm x 130mm)
Quantité estimée	Non
Contenu net	1000 g
Poids net	1000 g
Poids brut	1046 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de vente

EAN	8712698126444
Numéro d'article producteur	774184
Emballage (L x l x H)	carton (405mm x 272mm x 145mm)
Poids net	6000 g
Poids brut	6559 g
Nombre d'unités dans cet emballage	6

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 1100mm)
Poids net	
Poids brut	
Nombre d'unités sur une palette	72
Nombre de boîtes par couche	8
Nombre de couches par palette	9

Information de contact

Bresc B.V.

Jakobsstaf 6, 4251 LW Werkendam

Service clients

www.bresc.com

info@bresc.com

+31-(0)183-200000

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)*

Spécifications modifiées à 2021-02-19 par le producteur

Spécifications approuvées à 2021-02-19 par le producteur

Avez-vous des questions? En savoir plus de PS in foodservice? Envoyez un e-mail à info@PSinfoodservice.com où allez sur www.PSinfoodservice.com

v1.4.9 prodpp890242dl2ly1ln4

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des infomations. [Disclaimer](#).*