

**KETCHUP BIOLOGIQUE BIO IDEA**
**PRESENTATION**


**Historique** : L'origine du mot « ketchup » remonte au XVII<sup>e</sup> siècle. Les Anglais qui voyageaient en Orient à cette époque rapportèrent dans de petits tonneaux une sauce piquante nommée *Ké Tsiap* (茄汁) par les Chinois, signifiant sauce de tomate, et dont ils se servaient pour assaisonner leur cuisine. Les Anglais, qui appréciaient peu la recette, y ajoutèrent du sucre et des champignons pour adoucir le goût de la sauce ; et le mot *Ké Tsiap* devint *Ketchup*.

**Ingrédient(s)** : Concentré de tomate\*, sucre\*, vinaigre\*, sel.  
 \*issu de l'agriculture biologique

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :**

Le ketchup est une sauce pauvre en matières grasses et légèrement acidulée, idéale pour assaisonner tous les plats (viandes, pâtes, pomme de terres...laissez parler votre imagination)

**Recettes** : Des idées de recettes sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)


**Caractéristiques physiques, chimiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	427,7 kJ / 100,8 kcal
Matières grasses.....	0,2 g
dont acides gras saturés.....	0,03 g
Glucides.....	20,2 g
dont sucres.....	20,2 g
Fibres alimentaires.....	0,9 g
Protéines.....	4,1 g
Sel.....	1,6 g

**CERTIFICATION**

**Codification douanière** : 2103.20.00

**Traçabilité :**

**Origine de la matière première** : UE/ Non UE

**Origine de la transformation** : Italie

**Etiquetage :**

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

**Certification biologique de la distribution**: ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

## KETCHUP BIOLOGIQUE BIO IDEA

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

## GARANTIES

**OGM** : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

**Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités** : Absence

**Critères microbiologiques**

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides :**

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines :**

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

**Métaux lourds :**

	Cible $\text{mg}/\text{kg}$ ou ppm
Plomb	< 0,10
Cadmium	< 0,05

**KETCHUP BIOLOGIQUE BIO IDEA**
**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
480 g/6	Bouteille verre	Carton	BIKETC480	8717496907363	2 mois	36 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<20°C).

Référence emballage	Dimensions colis (en mm)	Poids brut/colis (en kg)	Nb de colis par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton 480g/6	225*150*225	4,75	26	5	130	780

Après ouverture, à conserver au froid et à consommer rapidement.

