Fiche produit

Date: 22/09/2026



ZEISNER

Ketchup au Curry BIB 5 kg

EAN:
4003879110098

Numéro d'article:
ZE011

Marché cible
NL

Ketchup épicé et savoureux à base d'un mélange finement dosé de plus de 12 épices. Emballé dans un BIB. Sans conservateurs et sans colorants.

Description

Ketchup épicé et savoureux à base d'un mélange finement dosé de plus de 12 épices. Emballé dans un BIB. Sans conservateurs et sans colorants.

Origine

Pays d'origine: Allemagne

Dénomination légale: Ketchup au Curry

Ingrédients

35% Concentré de tomates, Vinaigre d'alcool, Sucre, Purée de pommes, Amidon modifié, Sel, 0.7% Curry, 0.7% épices, **Moutarde**, Gomme de guar, Farine de graines de caroube

Sans OGM: Oui

Irradié: Non

Allergènes

Présent	Peut contenir	Sans	Non renseigné
+	±	–	O

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

Valeur nutritionnelle

	Produit
	Pour 100 g
Énergie (kJ/kcal)	611 kJ / 144 kcal
Matières grasses	0.3 g
dont acides gras saturés	0.1 g
Glucides	31.9 g
dont sucres	30.1 g
fibres	1.6 g
Protéines	1.1 g
Sel	1.7 g

**Apports de référence pour un adulte moyen (8400 kJ/2000 kcal).*

Labels de certification

Caractéristique	Applicable	Allégation sur l'étiquette
Contient du gluten	Non	Sans gluten
Contient du lactose	Non	N/A
Végétalien	Oui	Végétalien
Végétarien	Oui	N/A

Méthode de préparation

Aucune préparation nécessaire

Informations sensorielles

Saveur	Sucrée et épicée, légèrement aigre, goût franc de curry
Couleur	Sauce de couleur rouge foncé au bouquet d'épices
Odeur	Épicée, aromatique, odeur typique du curry
Consistance	Homogène, sirupeuse

Conditions de conservation

Étape de conservation	Condition de conservation	Température (°C)	Période
après production	frais / sec	15 / 25°C	8 mois
réception grossiste	frais / sec	15 / 25°C	8 mois

Eigenschap	Waarde
Remarque générale pour toutes les conditions de conservation	Conserver au froid et au sec. Tenir à l'abris du soleil.
Technique de conservation	non applicable
Instructions de conservation sur l'étiquette	Conserver au froid et au sec. Tenir à l'abris du soleil.
Type de date de durabilité (DLC/DDM)	À consommer de préférence avant le
Emplacement de la date sur l'emballage	Sur le sac.

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation – 4003879110098 – Ketchup au Curry BIB 5 kg
unité de vente – 4003879110197 – Ketchup au Curry BIB 2 x 5 kg

Détails logistiques

unité de consommation	
Nom de l'article	Ketchup au Curry BIB 5 kg
GTIN/EAN	4003879110098
Numéro d'article	ZE011
Code Intrastat	21039090
Emballage (L x l x H)	carton (200mm x 200mm x 300mm)
Marque e	Non
Contenu net	5 kg
Poids net	5 kg
Poids brut	5.0333 kg
Poids égoutté	
Nombre de pièces x poids par pièce (p. ex. 70 x 65 g)	1 x 5 kg
Portions minimales par emballage	
Portions maximales par emballage	

unité de vente	
GTIN/EAN	4003879110197
Numéro d'article	ZE011
Emballage	bag-in-box (480mm x 255mm x 35mm)
Poids net	10.069 kg
Poids brut	10.289 kg
Nombre d'UC dans UT	2

palette	
Palette (palette + chargement)	euro pallette (1200mm x 800mm x 900mm)
Poids net	720 kg
Poids brut	772 kg
Nombre de cartons sur cette palette	72
Cartons par couche	24
Nombre de couches sur palette	3

Matériau d'emballage

carton (200mm x 200mm x 300mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% matériau recyclé	Est recyclable	Remarque
Non coloré PE	33 g	0%	Non recyclable	BIB

bag-in-box (480mm x 255mm x 35mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% matériau recyclé	Est recyclable	Remarque
carton ondulé	216 g	0%	Non recyclable	omdoos

Coordonnées

Variofood BV

Ondernemersstraat 34 B-3920 LOMMEL

Service clients:

Site web: https://www.zeisner.be/nl/contact

E-mail: info@zeisner.be

Téléphone: 011 808 747

Dernière mise à jour le 17 mars 2026

Cette spécification provient de la base de données PS in foodservice.

Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données.

© 2026 PS in foodservice. Tous droits réservés.