



TRADITIONAL WORLD FOODS

TWF TRADITIONAL WORLD FOODS
44 - 48 AVENUE DE LA MARNE
PARC DE LA COTE JOIRE - BAT C
BP 154
59290 WASQUEHAL 59444

FICHE TECHNIQUE

PATAK'S Chutney de Mangue 4x1,3kg



4 pots de 1,3 kg

F.T PTWGD004

Page 1 sur 3

Version 2

Nom commercial :

PATAK'S Chutney de Mangue 4x1,3kg
Désignation légale : Chutney de mangue

Identification :

Référence TWF = PTWGD004

Référence PATAKS = WGD004

EAN 13 UVC = 5011308701792

EAN 13 colis = 05011308403504

Chutney de mangue

Ingrédient pilier de la cuisine Indienne, le chutney de mangue Patak's s'intègre parfaitement au sein des recettes sucrées/salées et apporte une note épicée.

Formulation :

Sucre, mangue (43%), sel, acidifiant (acide acétique), épices (0,45%) (coriandre (0,2%), cumin (0,2%), épices), graines de cumin (0,1%), piment rouge séché et écrasé, extrait de paprika

Origine du produit :

Royaume-Uni

Spécifications de conservation :

À conserver dans un endroit frais et sec. À consommer dans les 6 mois après ouverture et avant la date de durabilité minimale indiquée.

DDM/DLC : 545 jours

Conseil d'utilisation :

De l'apéritif au dessert, il est parfait avec les viandes rôties, en dipping à l'apéritif, avec les fruits de mer & poissons, avec un foie gras, sur un plateau de fromage, au sein d'un dessert ou d'une réalisation sucrée... De plus, il est sans arômes, sans colorants ni conservateurs artificiels.

Spécifications Physico-chimiques :

pH = 2,1 - 2,8

Brix = 60% - 64%

Aw = 0,75 - 0,85

Caractéristiques nutritionnelles :

Analyse	Unité	Valeur
Valeur énergétique	kJ/100g	840
	kcal/100g	198
Matières grasses	g/100g	0,3
dont acides gras saturés	g/100g	0,1
Glucides	g/100g	48
dont sucres	g/100g	45
Protéines	g/100g	0,8
Sel	g/100g	3,2

Rédacteur : Service qualité

Date de création : 02 novembre 2023

Date de modification : 03 avril 2024

Approbateur : Alain MORON

Fonction : Président



TRADITIONAL WORLD FOODS

TWF TRADITIONAL WORLD FOODS
44 - 48 AVENUE DE LA MARNE
PARC DE LA COTE JOIRE - BAT C
BP 154
59290 WASQUEHAL 59444

FICHE TECHNIQUE

PATAK'S Chutney de Mangue 4x1,3kg



4 pots de 1,3 kg

F.T PTWGD004

Page 2 sur 3

Version 2

Spécifications microbiologiques :

Germes	Unité	CIBLE
E. coli	UFC/g	<10
Moisissures	UFC/g	<100
Salmonelles	UFC/g	0
Staphylococcus aureus	UFC/g	<100
Levures	UFC/g	<100
Flore lactique	UFC/g	<10

UFC = unité formant colonie

Allergènes :

Gluten	Absent
Crustacés	Absent
Oeufs	Absent
Poissons	Absent
Arachides	Traces
Soja	Absent
Lait	Absent
Fruits à coque	Traces
Céleri	Absent
Moutarde	Traces
Sésame	Absent
Sulfites	Absent
Lupin	Absent
Mollusques	Absent

Informations logistiques :

	Nombre UVC	Nombre colis	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)
UVC			1,3	1,374	95	95	186
COLIS	4		5,2	5,6	393	101	191
COUCHE	92	23					
PALETTE	460	115	598	669	1 200	800	1 114

Sécurité alimentaire :

Le produit PTK MNGO CHTNY 4x1.1L GFDSNDF est garantie sans OGM, Le produit n'est donc pas soumis à un étiquetage conformément aux réglementations européennes en vigueur 1839/2003 et 1830/2003

Rédacteur : Service qualité

Date de création : 02 novembre 2023

Date de modification : 03 avril 2024

Approbateur : Alain MORON

Fonction : Président

 <p>TWF TRADITIONAL WORLD FOODS 44 - 48 AVENUE DE LA MARNE PARC DE LA COTE JOIRE - BAT C BP 154 59290 WASQUEHAL 59444</p>	<p style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</p> <p style="text-align: center;">PATAK'S Chutney de Mangue 4x1,3kg</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">4 pots de 1,3 kg</p>	<p>F.T PTWGD004</p> <p>Page 3 sur 3</p> <p>Version 2</p>
---	---	--

Tracabilité :

Elle est effectuée par la DDM et le numéro de lot présents sur chaque unité de vente au consommateur .
A partir de ces 2 informations, la société PATAKS est capable de retrouver quelles matières premières ont été utilisées pour la production de chaque produit fini

Limites juridiques :

Les renseignements contenus dans ce document sont donnés de bonne foi, uniquement dans un souci d'information.

Photo du produit :

<p>Rédacteur : Service qualité Date de création : 02 novembre 2023 Date de modification : 03 avril 2024</p>	<p>Approbateur : Alain MORON Fonction : Président</p>
---	---