



FICHA TECNICA

Ketchup 1850g

Código: 2401

Código EAN: 8427754024014



1. COMPOSICIÓN

Tomate (135g por cada 100g de ketchup), jarabe de glucosa, vinagre de alcohol, almidón modificado, azúcar, sal, estabilizadores E-410, E-412 y E-440i, acidulante E-330, conservantes E-202 y E-211 y aromas.

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto formulado a partir del tomate en cualquiera de sus formas, eliminadas pieles y semillas al que se le añade sal, vinagre de alcohol, azúcares, almidón, aromas, especias, acidulante, estabilizantes y conservadores.

3. DESTINO/USO PREVISTO

Uso alimentario. Puede consumirse directamente. No requiere de cocinado previo.

4. CONSERVACIÓN

El envase sin abrir no requiere condiciones especiales de almacenamiento, se recomienda lugar fresco y seco. La fecha de consumo preferente es 18 meses desde la fecha de fabricación indicada en el envase.

Una vez abierto el envase debe conservarse en el frigorífico durante un tiempo no superior a 30 días.

5. REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Real Decreto 858//1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa. (B.O.E. 10.05.1984)

- Modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Modificado por Real Decreto 176/2013, del 29 de marzo, por el que se derogan determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

pH	inferior a 4
Acidez	0.9% expresada en ácido acético
Cloruros	4% máximo
Contenido en tomate	25% mínimo
Consistencia	4.5 - 5.5
°Brix	mínimo 25

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

B. Aerobias (30°C/72h)	10000 ufc/g
Enterobacterias totales	10 ufc/g
I. Salmonella spp	ausencia en 25g
Mohos	50 ufc/g
Levaduras	30 ufc/g
Lactobacillus	50 ufc/g

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto y color	rojo característico
Sabor y olor	característico, libre de presencias extrañas

9. INFORMACIÓN ALÉRGENOS / OMG / CELIACOS

ALÉRGENOS

MATERIA PRIMA	SI	NO
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X
CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos		X
PESCADO y productos con o basados		X
HUEVOS y productos o basados en ovoproductos		X
CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes		X
SOJA y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LACTEOS (incluida la lactosa)		X
FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia		X
APIO y derivados		X
MOSTAZA y derivados		X
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo		X
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN \geq 10mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X

OMG

Producto libre de OMG

CELIACOS

Producto libre de gluten. NO existe posibilidad de contaminación cruzada en nuestro producto. Este producto está incluido en la guía FACE

10. ESTUDIO NUTRICIONAL

	por 100g
Valor energético	104Kcal / 441kJ
Grasas	0.2g
de las cuales saturadas	0.04g
Hidratos de carbono	21.7g
de los cuales azúcares	17g
Fibra alimentaria	0.9g
Proteínas	3.4g
Sal	1.85g

11. FORMATO

Garrafa 1850g