



FICHA TÉCNICA

Ketchup sobres 12 g

Código: 2411

Código EAN: 8427754024113

F.C: 22/03/2024



1. DESCRIPCIÓN

Producto preparado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización (tomate natural, zumo de tomate, puré, pasta o tomate concentrado), tal y como se define en el Código Alimentario español, sazonado con sal, vinagre y azúcares y con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación, envasados en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservados.

2. INGREDIENTES

Tomate (151 g por 100 g de ketchup), jarabe de glucosa y fructosa, vinagre de alcohol, almidón modificado de maíz (estabilizante: E-1422), sal, aroma natural, sorbato potásico y benzoato sódico (conservadores: E202 E-211).

3. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

EMPLEO DEL PRODUCTO: Uso alimentario. Puede consumirse directamente, no requiere de cocinado previo.

ORIGEN: España

CONSERVACIÓN: Conservar en un lugar fresco y seco

CONDICIONES DE USO: Una vez abierto, conservar en refrigeración no más de 30 días

CONSUMO PREFERENTE: 18 meses desde la fecha de fabricación

INDICACIÓN C.PREFERENTE: Consumir preferentemente antes del:

4. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Contenido en tomate	≥25%, expresado en concentrado de tomate de 28-30° Brix
Brix	≥25° Brix, medidos en refractómetro a 20°C
Acidez	≥0,9 expresado en ácido acético
pH	<4
Cloruros	≤ 4%, expresado en cloruro sódico
Consistencia	≤ 10 cm a 20°C en 30 segundos, medida con el consistómetro Bostwick

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor Característico de esta salsa

Color Rojo característico de esta salsa y uniforme

Aroma Característico

Consistencia Característica y homogénea, tolerándose sólo una ligera separación del suero

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacterias aerobias (30°/72 h)	<1000 UFC/g
Enterobacterias totales	<10 UFC/g
Mohos	<50 UFC/g
Levaduras	<40 UFC/g
Lactobacillus	<50 UFC/g
Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
Lysteria monocytogenes	Ausencia en 25 g

7. INFORMACIÓN ALÉRGENOS / OMG / CELIACOS / IRRADIACION

ALÉRGENOS:

	SI	NO	Presencia en planta
Cereales que contengan glúten		x	
Crustáceos y productos derivados		x	
Huevos y productos derivados		x	x
Pescado y productos derivados		x	
Cacahuets y productos derivados		x	
Soja y productos a base de soja (excepto aceite soja)		x	
Leche y sus derivados (incl. lactosa)		x	x
Frutos de cáscara		x	
Apio y productos derivados		x	
Mostaza y productos derivados		x	x
Granos de sésamo y derivados		x	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		x	x
Altramuces y productos a base de altramuces		x	
Moluscos y productos a base de moluscos		x	

* De acuerdo al reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, los aceites y grasas de semillas de soja totalmente refinadas y los productos derivados no son sustancias o productos que causen alergias o intolerancias.

*** REALIZACIÓN DE LIMPIEZAS VALIDADAS AL REALIZAR CAMBIO DE PRODUCTO PARA GARANTIZAR LA AUSENCIA DE ALÉRGENOS PRESENTES EN PLANTA EN EL PRODUCTO FINAL.**

DIETAS Producto apto para celíacos

IRRADIACIÓN No irradiado

No OGMs Libre de organismos modificados genéticamente

GRUPOS DE RIESGO No se han detectado grupos de riesgo

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g	
Valor energético	447.1 kJ / 105.2 kcal
Hidratos de carbono	25 g
de los cuales azúcares	20.61 g
Grasas	<1 g
de las cuales saturadas	<0.2 g
Proteína	1.29 g
Sal	2.20 g