



# FICHA TECNICA

## Ketchup Top 300

Código: 2419

Código EAN: 8427754024090

F.C: 31/03/2026



### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Ketchup TOP 300gr.

### 2. INGREDIENTES

Tomate (151 g por 100 g de ketchup), azúcar, vinagre de vino, espesante (almidón modificado), sal, estabilizantes (Goma Xantana y Goma Guar), aromas, especias, acidulante (Ácido cítrico) y conservador (Sorbato Potásico).

### 3. DESTINO/USO PREVISTO

Uso alimentario. Puede consumirse directamente. No requiere de cocinado previo. Deberán evitar su consumo las personas alérgicas al huevo.

### 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS/MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	VALORES
pH	< 4.2
Aerobios mesófilos (31° 1°)	< 1x10 <sup>1</sup> ufc/g
Enterobacterias	< 1x10 <sup>1</sup> ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Shigella	Ausencia en 25 g
Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g

### 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g)

Valor energético	411 kJ/98 kcal
Grasas, de las cuales	0,1 g
Saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono, de los cuales	23,2 g
Azúcares	19,8 g
Proteínas	1,1 g
Sal	1,8 g

## 6. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		CONTAMINACIÓN CRUZADA	
	SÍ	NO	SI	NO
CEREALES CON GLÚTEN Y DERIVADOS		X		X
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS		X		X
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO		x	X	
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		X		X
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		X		X
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA		X		X
LECHE Y SUS DERIVADOS		X	X	
FRUTOS DE CÁSCARA		X		X
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X		X
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		X	X	
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO		X		X
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 mg/kg		X		X
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X		X
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X		X

### OMG

Mayonesa con aceite de soja procedente de OMG.

### CELIACOS

Producto libre de gluten. No existe posibilidad de contaminación cruzada en nuestro producto.

### IRRADIACION

Este producto no ha sido irradiado ni ha sido elaborado con ingredientes sometidos a tratamiento de irradiación.

## 7. TRATAMIENTO TÉRMICO

Comercialmente producto no pasteurizado.

## 8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, VIDA ÚTIL Y CONSUMO PREFERENTE

Conservar en un lugar fresco y seco. Vida útil 18 meses desde su envasado. Preservar de los rayos solares. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 31 días.