

KETCHUP CUBO 10 KG

REGISTRO SANITARIO	26-958/LO
--------------------	-----------

1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Es el 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.

Fecha de caducidad desde producción	Condiciones almacenamiento	Temperatura transporte
18 meses.	18 - 25 ° C en ambiente seco.	Ambiente.

1.1. Denominación legal/ Normativa legal vigente.

Ketchup. Reglamentación técnico – sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa del RD 858/1984 del 28 de marzo B.O.E. 19/05/84. Corrección errores 27/12/84.

1.2. Composición - ingredientes.

Tomate (135 g por cada 100 g de ketchup), azúcares, vinagre de alcohol, almidón de maíz, sal, estabilizantes E-407, E-410 Y E-412, acidulante E-330, conservadores E-202 Y E-211, aromas naturales autorizados.

1.3. Descripción del tipo de embalaje.

TIPO	MATERIAL	DESCRIPCION
PRIMARIO	Polipropileno	Cubo 10000 g.
SECUNDARIO	Lamina de polietileno	Color natural, Galga 320, Bobina ancho 0.65
OTROS	Madera	Palet 80 x 120

2 DATOS ANALÍTICOS.

2.1 Características organolépticas.

Estado físico	Olor	Color	Sabor
Líquido viscoso.	Típico a ketchup.	Típico a ketchup.	Típico a ketchup.

2.2 Características físico-químicas.

Contenido neto	Ph	° Brix	% Acidez	% Cloruros	% Tomate	Consistencia
10000 g	3.40-3.85	27 - 28	1,35 – 1,45 %	1.95-2.15 %	> 25 %	4,5 – 5,5

2.3 Características microbiológicas.

B. Aerobias 30 ° C 72 horas	Enterobacterias	Salmonella-shigella
Max 1 x 10(4). Recuento en placa	Max 1 x 10. Recuento en placa.	Ausencia 25 g. Recuento en placa

Aprobado por	Firma	Sello	Rev	FT
Javier Romera Alonso Fecha: 27/11/09			06	141

3 LOTE

Marcado en la etiqueta, fecha de caducidad (mes-año) seguido de lote que se establece mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano.

4 INFORMACIÓN ALÉRGENOS/ OMG/ CELIACOS.

No contiene otros alérgenos externos.

	SI	NO
Cereales que contengan gluten		X
Crustáceos y productos derivados		X
Huevos y productos derivados		X
Pescado y productos derivados		X
Cacahuets y productos derivados		X
Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)		X
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X
Frutos de cáscara		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y derivados		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

Libres de OMG

Libres de gluten. Este producto esta incluido en la guía FACE.

5 POBLACIÓN CONSUMO.

Destinado a población en general Apto para celíacos.

6 INSTRUCCIONES DE USO

Listo para el consumo.

Condiciones tras la apertura del envase:

- De almacenamiento (Tª): Refrigeración 4 – 8 °C.
- Vida útil del producto: 30 días.

Aprobado por	Firma	Sello	Rev	FT
Javier Romera Alonso Fecha: 27/11/09			06	141