

KETCHUP DOY PACK 1.500 GRS

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, estabilizante 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	Bolsa 1500 g.
SECUNDARIO	Caja de cartón	BB5 / P4 / T4
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
1500 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

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.

Aprobado por	Firma	Sello	Rev	FT
Javier Romera Alonso Fecha: 27/11/09			06	143



SALSAS FINAS DE RIOJA, S. L.



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 (T^a): Refrigeración 4 – 8 °C.
- Vida útil del producto: 30 días.

Aprobado por	Firma	Sello	Rev	FT
Javier Romera Alonso Fecha: 27/11/09			06	143