



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA KÉTCHUP

DOC. 17/03
Pág. 1 de 3
Rev. 3

1.-COMPOSICIÓN:

Tomate (135 g por cada 100 g de ketchup), Jarabe de Glucosa, Vinagre de Alcohol, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Estabilizantes E-410, E-412 y E-440i, Acidulante E-330, Conservadores 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

-Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Realizado por:  M ^a José Blanco Fecha: 08/02/2016	Revisado por:  Alberto Martínez Fecha: 08/02/2016	Aprobado por:  Fernando Martínez Fecha: 08/02/2016
--	---	--



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA KÉTCUP

DOC. 17/03
Pág. 2 de 3
Rev. 3

6.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

01. PH: inferior a 4.
02. Acidez: 0,9 % mínimo expresada en ácido acético.
03. Cloruros: 4 % máximo.
04. Contenido en tomate: 25 % mínimo.
05. Consistencia: 4,5 - 5,5.
06. °Brix: mínimo 25.

7.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

01. B.Aerobias (30°C/72h): 10000 ufc/g.
02. Enterobacterias totales: 10 ufc/g.
03. I. Salmonella spp: ausencia en 25 g.
04. Mohos: <50 ufc/g.
05. Levaduras: <30 ufc/g.
06. Lactobacillus: <50 ufc/g.
07. Listeria monocytogenes: ausencia en 25 g

8.-CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

01. Aspecto y color: rojo característico.
02. Sabor y olor característicos, 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
CRUSTACEOS y productos con o basados en crustáceos		X
PESCADO y productos con o basados en pescado		X
HUEVOS y productos con 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 ≥ 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramucos		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA KÉTCUP

DOC. 17/03
Pág. 3 de 3
Rev. 3

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 ENERGETICO	441kJ/104kcal
Grasas	0,2 g
de las cuales saturadas	0,04 g
Hidratos de carbono	21,7 g
de los cuales azúcares	17 g
Fibra alimentaria	0,9 g
Proteínas	3,4 g
Sal	1,85 g

11.-FORMATOS DISPONIBLES/PRESENTACIÓN:

01. Stick 12 g.
02. Top 300 g.
03. Garrafa 1.850 g.
04. Cubo 3.600 g.
05. Garrafa 4.875 g.
06. Cubo 10.000 g.