



**CHOVI, S.L.U.**

# FICHA TÉCNICA

201

<b>PRODUCTO</b>		<b>KETCHUP</b>	
<b>FORMATOS</b>		<b>1900</b>	
Modificaciones/ Revisiones	FECHA	RV	DESCRIPION
	02/02/2010	3	· Orden de tabla nutricional
	18/02/2013	4	· Actualización Ingredientes y tabla nutricional
	22/10/2014	5	· Revisión e incluir tabla alérgenos

## DATOS TÉCNICOS

### INGREDIENTES

Tomate y tomate concentrado\*, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre, almidón modificado, sal, aroma natural, acidulante: ácido cítrico, conservadores: sorbato potásico y benzoato sódico

\* (140 g de tomate para fabricar 100 g de ketchup)

**sin GLUTEN**

### VIDA MEDIA

15 meses, al abrigo del calor, en envases sin abrir

**R.S.I. 26.274/V.**

### STATUS LEGAL

El producto cumple las exigencias de la Reglamentación Técnico Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsa de Mesa (R.D. 858/1984), además de los Reglamentos 1829 / 03 y 1830 / 03 de 22 de sept. de 2003, relativos a alimentos y piensos mod. genéticamente, productos a partir de éstos, su trazabilidad y su etiquetado. Reglamento (UE) nº 1169/2011 ...sobre información alimentaria facilitada al consumidor... . Reglamento (CE) nº 41/2009 de la Comisión, sobre composición y etiquetado de alimentos apropiados para personas con intolerancia al gluten.

## ESPECIFICACIONES DE CONTROL

### Físico - Químicos

PH	Inferior a	4,0	
ACIDEZ	Superior al	0,9	% exp.en A.Acético
º BRIX	Mayor de	27	
CLORUROS	Inferior al	3	% exp.en ClNa
CONSISTENCIA	Inferior a	10	cm en 30 seg
VISCOSIDAD	Mayor de	4.000	cps (Bohlin)*
HUMEDAD	Inferior al	74	%

\* Medidos a 100 rpm con Spindle SP64 a los 30"

### Microbiológicos

control de calidad interno		
AEROBIOS (Mesófilos)	Menos de	10.000 ufc/g
reglamento (CE) nº 2073/2005 (cat. 1.3)		
LISTERIA monocytogenes	Máximo	100 ufc/g

### Nutricionales (valores medios por 100g)

<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	<b>96 kcal</b>
	<b>408 Kj</b>
<b>GRASAS</b>	<b>0,2 g</b>
de las cuales saturadas	<b>0,0 g</b>
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	<b>21,4 g</b>
de las cuales azúcares	<b>17,6 g</b>

<b>FIBRA</b>	<b>1,4 g</b>
<b>PROTEÍNAS</b>	<b>1,5 g</b>
<b>SAL</b>	<b>2,2 g</b>

**Peso Neto: 1900 g**

### Certificaciones



### Control de calidad

	<b>Fecha</b> 22-oct-14
<b>Firmado: Vicente Choví</b>	

**CERTIFICADO NO GMO ( RD1829/03 y 1830/03 )**

**Certificamos que este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente**

**DECLARACION DE ALERGENOS**

(Reglamento + / -

(UE) nº1169/2011 ANEXO II: Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias)

/ \*

<b>1</b>	<b>CEREALES con GLUTEN</b> (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1); b) maltodextrinas a base de trigo (1); c) jarabes de glucosa a base de cebada; d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	-
<b>2</b>	<b>CRUSTÁCEOS</b> y productos a base de crustáceos.	-
<b>3</b>	<b>HUEVOS</b> y productos a base de huevo.	-
<b>4</b>	<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.	-
<b>5</b>	<b>CACAHUETES</b> y productos a base de cacahuetes.	-
<b>6</b>	<b>SOJA</b> y productos a base de soja salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja, totalmente refinados (1) b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.	-
<b>7</b>	<b>LECHE</b> y sus derivados (incluida la lactosa), salvo; a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.	-
<b>8</b>	<b>FRUTOS DE CÁSCARA</b> , es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K.Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alhóncigos o pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ) <sup>50</sup> , nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados, salvo los productos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	-
<b>9</b>	<b>APIO</b> y productos derivados.	-
<b>10</b>	<b>MOSTAZA</b> y productos derivados.	-
<b>11</b>	<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y productos a base de granos de sésamo.	-
<b>12</b>	<b>DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</b> en concentraciones superiores a <b>10 mg/Kg o 10 mg/litro</b> expresado como SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	-
<b>13</b>	<b>ALTRAMUCES</b> y productos a base de altramuces.	-
<b>14</b>	<b>MOLUSCOS</b> y productos a base de moluscos.	-

" + " = **Presencia**

" \* " = **Puede contener trazas**, por contaminación cruzada, a partir de otro producto que

" - " = **Ausencia**

contenga alérgenos y que se fabrique en las mismas instalaciones.

(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.

<sup>50</sup> DO L247/17 de 13.09.2012

**Firmado: Vicente Choví**



**Fecha: 22-oct-14**