



CHOVI, S.L.U.

FICHA TÉCNICA

206

PRODUCTO		KETCHUP	
FORMATOS		12	
Modificaciones/ Revisiones	FECHA	RV	DESCRIPION
	17/09/2014	7	· Inclusión tabla alérgenos

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES

Tomate y tomate concentrado*, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre, almidón modificado, sal, aromas, 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 con Spindle c14

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	

Información Nutricional (UE) nº1169/2011

100 g		100 g	
VALOR ENERGÉTICO	102 kcal	FIBRA	1,4 g
	432 kJul	PROTEINAS	1,4 g
GRASA TOTAL	0,2 g	SAL	2,3 g
de las cuales ac. grasos satur.	0,0 g	sodio	0,920 g
HIDRATOS DE CARBONO	22,9 g		
de las cuales azúcares	19,3 g		

Certificaciones



Control de calidad

	Fecha
Firmado: Vicente Choví	17-sep-14

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

Certificamos que este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente

DECLARACION DE ALERGENOS

(Reglamento + / -

(UE) n°1169/2011 ANEXO II: Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias) / *

1	CEREALES con GLUTEN (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.	-
2	CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos.	-
3	HUEVOS y productos a base de huevo.	-
4	PESCADO y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados carotenoides; b) gelatina de pescado o ictocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.	-
5	CACAHUETES y productos a base de cacahuetes.	-
6	SOJA 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.	-
7	LECHE y sus derivados (incluida la lactosa), salvo; a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.	-
8	FRUTOS DE CÁSCARA , 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>), alfóncigos o pistachos (<i>Pistacia vera</i>) ⁵⁰ , 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.	-
9	APIO y productos derivados.	-
10	MOSTAZA y productos derivados.	-
11	GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo.	-
12	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.	-
13	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces.	-
14	MOLUSCOS 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 alergenidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.

⁵⁰ DO L247/17 de 13.09.2012

Firmado: Vicente Choví

Fecha: 17-sep-14