

FICHA TECNICA:
SALSA KETCHUP KANSAS
COD. I: 205-215

CODIGO: FT-KK- 03

ELABORADO:

25/09/2019

Nº DE EDICION: 1

PÁGINA:

1 de 1


DESCRIPCIÓN

Salsa tipo ketchup.

APLICACIÓN

Para aderezar diferentes comidas.

INGREDIENTES

Puré de tomates, jarabe de maíz, vinagre de alcohol, azúcar, almidón modificado, agua, sal, cebolla, ajo, pimentón, curry, pimienta, clavo de olor, ANT INS 300, ACI INS 330, EST INS 412 y 415, CONS INS 202, EXA INS 621, SEC INS 385. PUEDEN CONTENER SULFITOS.

INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS

Alergenos	SI	NO
Cereales conteniendo gluten		X
Crustáceos		X
Huevo		X
Pescado		X
Maní		X
Soja		X
Leche (incluyendo lactosa)		X
Frutas secas		X
Apio		X
Mostaza		X
Dióxido de Azufre y Sulfitos (10 mg/kg)	X	
Tartrazina		X

ESPECIFICACIONES
Parámetros Físicoquímicos:

- Color: Rojo acaramelado característico.
- Sabor y olor: A tomate y especias, característico.
- Textura: Homogénea.
- Extracto seco: 30 - 32 %.
- Consistencia Bostwick (25°C / 30 seg): 4,5 – 6,5
- Cloruros (como NaCl): 1,2 – 1,5 %.
- pH: 3,4 – 4,0.
- Acidez (como acético): 0,70 – 1,1 %.

Parámetros Microbiológicos:

- Aerobios totales: Máx. 1000 ufc/g
- Hongos y levaduras: Máx. 100 ufc/g
- Coliformes: Máx. 10 ufc/g
- Salmonella spp: Ausencia en 25 g
- Staphylococcus Aureus: Ausencia en 1 g
- E. Coli: Ausencia en 1 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Cantidad por porción (12 g)	% VD (*)	Cantidad por 100 g
Valor energético	16 kcal = 68 kJ	1	133 kcal = 567 kJ
Carbohidratos	3,7 g	1	31 g
Proteínas	0 g	0	0,8 g
Grasas totales	0 g	0	0,2 g
Grasas saturadas	0 g	-	0 g
Grasas trans	0 g	-	0 g
Fibra alimentaria	0 g	0	1 g
Sodio	90 mg	4	750 mg

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

ALMACENAJE

Almacenar protegido de la luz solar, en ambiente fresco y seco y a una temperatura inferior a 25°C.

VIDA ÚTIL

Almacenado a una temperatura inferior a 25°C y en su envase original cerrado, el producto tiene una vida útil de 8 meses.

CONSERVACIÓN

Una vez abierto, el envase deberá conservarse refrigerado entre 5°C y 10°C. No congelar.

PRESENTACIÓN

Código 205: Cajas de cartón corrugado con 12 envases de 455 g.

Código 215: Baldes plásticos de 8,5 kg.

IDENTIFICACIÓN DE LOTE

Se indica **Vence: 05082019**, donde **05** indica día, **08** mes y **2019** año de vencimiento; Lote: **01190205**: donde **01** identifica turno de elaboración, **19**: año de elaboración (dos dígitos), **02**: identifica mes de elaboración, y **05**: identifica día de elaboración.

STATUS LEGAL

Art. 1.279 y Art. 1.282 del Código Alimentario Argentino. RNPA en proceso.