



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO
KETCHUP TRAVERSO 10x1000

REGISTRO

RG-HACCP-65

Código Producto: 03010438

Versión: 06
31/05/2016

Pág. 1 de 4

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Ketchup Traverso 10x1000

2. CATEGORIA

Salsas y aderezos

3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Aderezo agridulce

4. LISTADO DE INGREDIENTES

Agua, concentrado de tomates, azúcar, vinagre de alcohol, almidón modificado, sal, ácido fosfórico, glutamato monosódico, goma xantán, sorbato de potasio, benzoato de sodio, goma guar, ácido ascórbico, ácido cítrico, saborizantes naturales e idéntico a natural, colorante caramelo natural, extracto de levadura, inosinato y guanilato de sodio.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (1 cucharada): 10 g			
Porciones por envase: 100			
		100 g	1 Porción
Energía	Kcal	152	15
Proteínas	g	1,1	0,1
Grasa Total	g	1,9	0,2
Hidratos de carbono disponibles	g	35,0	3,5
Azúcares totales	g	24,1	2,4
Sodio	mg	1800	180

6. PILAS

Cada porción contiene:

Calorías	Azúcares Totales	Grasas Totales	Sodio
15	2,4 g	0,2 g	0,18 g
1%	3%	0%	8%

% de la recomendación diaria para un adulto

6. PARÁMETROS DE CALIDAD

6.1. PARÁMETROS SENSORIALES

Parámetro	Estándar
Sabor	Agridulce característico a su naturaleza
Aroma	Característico, propio a su naturaleza
Color	Rojo oscuro característico

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO KETCHUP TRAVERSO 10x1000	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Código Producto: 03010438	
		Versión: 06 31/05/2016	Pág. 2 de 4

7.2. PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

Parámetro	Rango
Contenido Neto (g)	≥ 1000
Acidez (exp. como % ácido acético)	1,30 – 2,20
pH	2,0 – 4,4
Sólidos solubles (° Brix)	27 – 35
Densidad (g/ml)	1,000 – 1,250
Consistencia (cm en 30 s)	3,5 – 6,5

7.3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Límite inferior	Límite superior
Rcto. Mohos	10 ²	10 ³
Rcto. Levaduras	10 ²	10 ³

8. ALÉRGENOS

Elaborado en equipos que también procesan productos con mostaza, gluten de trigo y sulfitos.

9. IDENTIFICACIÓN Y CODIFICACIÓN

Cada unidad de venta debe tener la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento.

Ubicación identificación: En film (bolsa)

10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar refrigerado.

Transporte en cajas de cartón paletizadas en camión cerrado y mantenido a temperatura ambiente. No apilar más de lo indicado en la caja.

11. VIDA ÚTIL

En condiciones adecuadas de almacenaje, su vida útil es de 8 meses.

12. ESPECIFICACIONES DE ENVASE Y EMBALAJE

Envase	Cantidad	Unidad	Código EAN 13	Formatos de Entrega	
				U. por caja	Código DUN 14
Bolsa	1000	g	7802337976163	10	17802337976160

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO KETCHUP TRAVERSO 10x1000	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Código Producto: 03010438	
		Versión: 06 31/05/2016	Pág. 3 de 4

12.1. ESPECIFICACIÓN FILM (FOTO)



12.2. ESPECIFICACIÓN CAJA (FOTO)



12.3 ESPECIFICACIÓN TAPA (FOTO)

No aplica



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO
KETCHUP TRAVERSO 10x1000

REGISTRO	
RG-HACCP-65	
Código Producto: 03010438	
Versión: 06 31/05/2016	Pág. 4 de 4

12.4. DATOS LOGISTICOS

12.4.1. Medidas del producto	
Alto (cm)	26,48
Ancho (cm)	14,73
Fondo (cm)	6,89
Peso neto unitario (g)	1000
Peso bruto unitario (g)	1022
12.4.2. Medias de la caja	
Alto (cm)	17,72
Ancho (cm)	23,56
Fondo (cm)	32,81
Peso neto por caja (Kg)	10
Peso bruto por caja (Kg)	10,52
12.4.3. Palletizado	
Cajas por camada	14
Camadas por pallet	5

13. IMAGEN DEL PRODUCTO TERMINADO

