

SALFIDER - SALSAS FINAS DE RIOJA

FICHA TECNICA KETCHUP CUBO 10 KG.



Registro sanitario: 26.958/LO

Caducidad: 18 Meses

Almacenamiento: 18-25 grados

Temperatura de transporte: Ambiente

Ingredientes: Tomate (135 gramos por cada 100 gramos de ketchup), azúcar, vinagre de alcohol, almidón de maíz, sal, estabilizantes E-407, E-410 y E-412, acidulante E-330, conservadores E-202 y E211 y aromas naturales autorizados.

Tipos de embalaje

.- **Primario:** Cubo 10.000 gramos.

.- **Otros:** Pallet de madera 80 X 120

Características organolépticas: Líquido viscoso

Características físico químicas

.- **Contenido neto:** 10.000 gramos.

.- **PH:** 3,40 – 3,85

.- **° Brix:** 27 – 28

.- **% Acidez / Cloruros:** 1,35 – 1,45 % / 1,95 – 2,15 %

.- **% Tomate / Consistencia:** > 25 % / 4,5 – 5,5

Características microbiológicas

.- **Aerobios 30° C 72 Horas:** Máximo 1 X 10 (4). Recuento en placa

.- **Entero bacterias:** Máximo 1 X 10. Recuento en placa

.- **Salmonella-Shigella:** Ausencia 25 gramos. Recuento en placa

Alérgenos: No contiene otros alérgenos externos.

Información OGM / Celíacos: Sin OGM / Sin gluten. Producto incluido en la guía F.A.C.E. (Asociación de Celíacos de España)

Después de abierto: Almacenamiento / Vida útil: 4-8 grados / 30 Días

Logística: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 1 / 65 / 65