

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Edición: 2
	309494 S,ROJA ESPECIAL (LOGO) (-)	Fecha: 24/05/2019

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Salsa de color rojizo, con cierto sabor picante y especiado.

Textura:	Semi-spesa
Color:	Rojo
Sabor:	A Tomate
Tratamiento Térmico:	SI(Cocción: 90°C)

2. COMPOSICIÓN

Kétchup [Tomate, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre, sal, conservadores: benzoato sódico y sorbato potásico y especias], agua, curry en polvo, conservador (E202), sal, almidón modificado de maíz, ajo en polvo, orégano, eneldo y pimentón dulce.

3. PARÁMETROS

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	TOLERANCIA
pH (a 20 °C)	3,7	± 0,3
Viscosidad Bostwick a 20 °C (cm/min)	8.5	± 2 cm/min
Densidad g/ml	--	± 0,1 g/ml
° Brix	--	± 2 °Brix
PESO NETO	1 Kg	±15g
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	CRITERIO*/LEGISLACIÓN	
Rto.E. Coli (ufc/g):	<10	Criterio interno (HP)
Investigación Salmonella:	Ausencia/25 g	Reglamento 2073/2005 (SA)
Investigación Listeria Monocytogenes:	Ausencia/25 g (<100 ucf/g a lo largo de su vida útil)	Reglamento 2073/2005 (SA)

* HP: Higiene en los procesos / SA: Seguridad Alimentaria

4. ENVASES Y EMBALAJES

	DESCRIPCIÓN	COMPOSICIÓN	DIMENSIONES (cm)	PESO (g)	N° Uds/caja
ENVASE PRIMARIO	FILM BOLSAS ULMA-450 MM-BLANCO	PET + PE	20x17x4	7	
ENVASE SECUNDARIO	CAJA BLANCA (382X247X255)	Cartón ondulado	38x25x26	354	12

5. ETIQUETADO

DATOS PRESENTES EN LA ETIQUETA:

DATOS DE LA EMPRESA	DENOMINACION DEL PRODUCTO	CÓDIGO
RSI: 26.06594/M	INGREDIENTES	CONSERVACIÓN
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	LOTE: XYYZZW(w) donde XX son las dos últimas cifras del año de fabricación, YY el mes, ZZ el día y W(w) el orden de fabricación	
PUNTO VERDE: NO	PESO NETO	FECHA CONSUMO PREFERENTE

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Edición: 2
	309494 S,ROJA ESPECIAL (LOGO) (-)	Fecha: 24/05/2019

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE			
<u>Condiciones en el almacenamiento:</u> Mantener en congelación hasta su utilización, a temperaturas inferiores a -18°C		<u>Condiciones en el transporte:</u> Mantener en congelación durante su transporte a temperaturas inferiores a -15°C	
7. CONDICIONES DE MANIPULACIÓN Y USO			
Conservar en congelación hasta su utilización. Descongelar en refrigeración (entre 1 y 5°C) durante 24-48h. No volver a congelar.			
<u>Producto adecuado para:</u> (Indicar SI/NO)			
Vegetarianos	SI	Vegetarianos estrictos (vegano)	SI
Ovo-Lacto-Vegetarianos	SI	Celíacos	SI
Kosher	NO	Halal	NO
8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO			
Vida total desde la fecha de Producción:		24 MESES	
Vida secundaria una vez descongelado, manteniéndolo en refrigeración y cerrado: (solo para p.congelado)		Una vez descongelado y con el envase cerrado, mantener en refrigeración un máximo de 7 días.	
Vida secundaria una vez abierto el producto, manteniéndolo en refrigeración:		Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración un máximo de 3 días	
9. DECLARACION DE ALERGENOS			CONTIENE: SI/NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			NO
Huevos y productos a base de huevo			NO
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut) y productos derivados de los anteriores			NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets			NO
Frutos de cáscara y productos derivados			NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos			NO
Pescado y productos a base de pescado			NO
Soja y productos a base de soja			NO
Apio y productos derivados			NO
Mostaza y productos derivados			NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2			NO
Moluscos y productos a base de moluscos.			NO
Altramuces y productos a base de altramuces.			NO

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Edición: 2
	309494 S,ROJA ESPECIAL (LOGO) (-)	Fecha: 24/05/2019

10. INFORMACION NUTRICIONAL (en 100 g de producto)**

Energía kj/kcal	409 / 98
Grasas (g)	0.5
de los cuales ácidos grasos saturados (g)	0.1
Hidratos de carbono (g)	24
de los cuales azúcares totales (g)	23
Proteínas (g)	0.5
Sal (g)	2.3

** Datos teóricos

11. DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LEGISLACIÓN APLICABLE

El producto elaborado por CROPSALSA, S.A. cumple con:

Normativa relativa a la higiene de productos alimenticios: Reglamentos (CE) 852/2004 y 853/2004, RD 640/2006

Reglamentos (CE) sobre información alimentaria: 1169/2011, 828/2014

Reglamento (CE) 1881/2006 y modificaciones posteriores sobre contaminantes

Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 sobre OMG's

RD 3484/2000 sobre comidas preparadas y/o RD 858/1984 y modificaciones sobre salsas

Reglamento (CE) 2073/2005 y RD 135/2010 sobre criterios microbiológicos en productos alimenticios

Reglamento (CE) 1935/2004 en relación a materiales y objetos en contacto con alimentos

Reglamento (CE) 1801/2008 sobre normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados

Reglamento (CE) 1333/2008 y 1129/2011 sobre aditivos alimentarios y modificaciones posteriores

Reglamento (CE) 1334/2008 sobre aromas e ingredientes con propiedades aromatizantes y Reglamento (CE) 872/2012 sobre la lista de sustancias aromatizantes.

12. DECLARACIÓN DE GARANTÍA

CROPSALSA, S.A. garantiza que el producto suministrado:

- No contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por organismos modificados genéticamente (OMG) o que haya sido elaborado a partir de los mismos.
- Cumple la legislación vigente en relación al contenido máximo de determinados contaminantes.
- Cumple con los requisitos de etiquetado y trazabilidad exigidos por la normativa vigente.
- El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación

ELABORADO POR:

ROMINA JONES

APROBADO POR:

RAQUEL RUIZ

