



FICHA TÉCNICA

Unilever España S.A.
C/ Tecnología, 19.
08840 Viladecans (Barcelona)

ARTÍCULO: HELLMANNS KETCHUP BOCABAJO FS 12X486G

REFERENCIA: 39475302

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Ketchup.

Ingredientes: Puré de tomate y tomate concentrado (170 g de puré de tomate para elaborar 100g de Ketchup), azúcar, vinagre de alcohol, sal, fibra cítrica, aromas naturales, especias.

Instrucciones de Uso: 1. Desenroscar el tapón. 2. Retirar el aluminio de seguridad.

Fecha: Spec. 26/11/2014

VALORES NUTRICIONALES

| | por 100g | **por ración | %* por ración |
|------------------------------|-----------|--------------|---------------|
| Valor energético (KJ / Kcal) | 431 / 101 | 65 / 15 | <1 |
| Grasas (g) | <0,5 | <0,5 | <1 |
| de las cuales saturadas (g) | <0,1 | <0,1 | <1 |
| Hidratos de carbono (g) | 24 | 3,6 | 1 |
| de los cuales azúcares (g) | 23 | 3,5 | 4 |
| Proteínas (g) | 1,2 | <0,5 | <1 |
| Sal (g) | 2,5 | 0,38 | 6 |

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 15 g

Fecha: Spec. 26/11/2014

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 486 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, consérvese en el frigorífico.

Vida del producto: 480 días desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

| PROPIEDAD | Mínimo | Máximo | Especificación |
|-------------------------------|--------|--------|----------------|
| pH | 3,6 | 3,85 | 3,7 |
| Sal (%) | 2,6 | 2,85 | 2,7 |
| Viscosidad (g) | 4 | 5,5 | 5 |
| Densidad (g/cm ³) | 1,12 | 1,14 | 1,13 |
| Acidez (%) | 1,15 | 1,45 | 1,35 |

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

| INDICADORES | m | M |
|-----------------------------|---|----------|
| Aerobic Plate Count (cfu/g) | | 10000 |
| Enterobacteriaceae (cfu/g) | | 1000 |
| Mohos (cfu/g) | | Ausencia |
| Levaduras (cfu/g) | | Ausencia |
| Lactobacilli (cfu/g) | | Ausencia |

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| PROPIEDAD | SI | Contacto cruzado | Comentarios |
|---|----|------------------|-------------|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados | - | - | |
| Crustáceos y Productos a Base de crustáceos | - | - | |
| Moluscos y Productos a Base de moluscos | - | - | |
| Huevos y Productos a Base de huevo | - | - | |
| Pescado y Productos a Base de pescado | - | - | |
| Cacahuets y Productos a Base de cacahuets | - | - | |
| Soja y Productos a Base de soja | - | - | |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | - | - | |
| Frutos Secos y derivados | - | - | |
| Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo | - | - | |
| Dióxido de azufre y sulfitos | - | - | |
| Apio y productos a Base de apio | - | - | |
| Mostaza y Productos a Base de mostaza | - | - | |
| Altramuces y Productos a Base de Altramuces | - | - | |

Declaración de alérgenos de acuerdo al Reglamento 1169/2011

La información de este documento ha sido preparada usando datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto encuentra diferencias, este hecho puede ser debido a pequeños cambios en la receta, o procesos de fabricación. En estos casos, siempre tome como referencia la información impresa en el envase.

MODIFICACIÓN GENÉTICA (GMO)

| Propiedad | SI | NO | Comentarios |
|------------------------------|----|----|-------------|
| Etiquetado requerido por GMO | | X | |

VERSIÓN 2

LCON 66323631IS / 5
Fecha LCON: 26/11/2014
Fecha última revisión: 02/09/2015
Fecha creación: 23/02/2015

El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación