

FICHA TÉCNICA

S150 BASE KETCHUP HZ

CARACTERÍSTICAS

Condimento preparado en polvo constituido por una mezcla equilibrada de especias, ingredientes y aditivos.

UTILIZACIÓN

Para la elaboración de salsa o como condimento preparado.

MODO DE EMPLEO

Disolver 250 g de S150 en aproximadamente 600 ml de agua y batir bien, esperar unos minutos para que hidrate la salsa y posteriormente añadir aproximadamente 150 ml de vinagre, batir nuevamente.

COMPOSICIÓN

Azúcar, tomate en polvo deshidratado, almidón modificado, sal, especias, colorante caramelo E-150c, goma xantana E-415.

PROPUESTA DE ETIQUETADO (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

Azúcar, tomate deshidratado en polvo, almidón modificado, sal, especias, colorante (E-150c), espesante (E-415).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxina B1 < 5,00 ppb
Aflatoxina B1+b2+g1+g2 < 10,00 ppb
Ocratoxina A < 15,00 ppb

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella: Ausencia/25g
E. Coli: <10 ufc/g
C. Sulfito-Reductores: <100 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Calculado para 100g

Valor Energético:	330,180 KCal
Grasas:	0,410 g
Ác. Grasos saturados:	0,100 g
Hidratos de carbono:	79,650 g
Azúcares:	63,690 g
Proteínas:	0,410 g
Sal (Na x 2,5):	9,540 g

ALÉRGENOS (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

No contiene alérgenos como ingredientes

FORMAS DE PRESENTACIÓN

Bolsa de 1 kg. Cubo de 3 kg.
Sacos papel kraft o plástico de 15 kg.

FICHA TÉCNICA

CADUCIDAD

Consumir preferentemente antes de 2 año(s).

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamentos (CE) 1333/2008 y/o (CE) 1334/2008 y modificaciones.

INFORMACIÓN ADICIONAL

GMO: Este producto no contiene proteínas ni DNA modificados genéticamente procedentes de soja y/o maíz, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.

Irradiación y radioactividad: Este producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes por parte de nuestra empresa y no tenemos conocimiento de que lo hayan hecho nuestros proveedores, por certificados de los mismos.

Es responsabilidad del usuario asegurarse de que el uso del producto se realice de acuerdo con la legislación vigente y en las condiciones adecuadas para el mismo.

Los porcentajes indicados en "Composición" corresponden a las cantidades añadidas según fórmula y no a resultados de análisis de laboratorio.

INFORMACIÓN SOBRE EL ETIQUETADO DE ALÉRGENOS (RE 1169/2011/CE)

Categoría	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Cereales que contienen gluten		
Avena	No contenido	
Cebada	No contenido	
Centeno	No contenido	
Trigo (como espelta y trigo khorasan)	No contenido	
Pescados/Mariscos/Moluscos		
Crustáceos y derivados	No contenido	
Pescados y derivados	No contenido	
Moluscos y derivados	No contenido	
Huevos y derivados		
Huevos y derivados	No contenido	
Soja y derivados		
Soja y derivados	No contenido	
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	No contenido	
Frutos de cáscara y prod. derivados		
Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.)	No contenido	
Avellanas (<i>Corylus avellana</i>)	No contenido	
Nueces (<i>Juglans Regia</i>)	No contenido	
Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>)	No contenido	
Pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.))	No contenido	
Nuez de Brasil	No contenido	
Pistachos (<i>Pistacia vera</i>)	No contenido	
Nueces de macadamia (<i>Macadamia ternifolia</i>)	No contenido	
Espicias		
	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones

FICHA TÉCNICA

Apio y derivados	No contenido	
Mostaza y derivados	No contenido	
Sésamo y derivados	No contenido	
Leguminosas	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Cacahuets y derivados	No contenido	
Altramuz y derivados	No contenido	
Aditivos	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Sulfito (E-220-E-227) >10ppm	No contenido	

Mario Picher Terol

Director técnico laboratorio

Nuestra empresa dispone de planta piloto y laboratorio para la demostración y control de los productos. Además ofrece su Departamento Técnico para establecer las condiciones óptimas de fabricación, en función de las disponibilidades de cada industria, y para asesorar en el cumplimiento de las disposiciones vigentes. CEYLAN se reserva el derecho de modificar la composición, dependiendo del desarrollo tecnológico y de las normativas vigentes. Nuestra empresa está certificada bajo el estándar de IFS Broker por lo que le informamos que salvo especificación contraria por su parte podría serles suministrado producto de fabricante no certificado bajo ningún estándar de la GFSI. Esta ficha tiene validez mientras no exista una edición posterior. Consultar edición vigente.

Artículo: 109321

Ed. ...: 21/12/18-V3

Fecha de revisión : 27/06/2022