

	KETCHUP PARA DISPENSADOR 2,5LT			
Nombre del producto	KETCHUP PARA DISPENSADOR 2,5LT			
Nº de artículo / EPN	1655			
Peso escurrido	5.0 ltr. SOM Euro			
Códigos EAN / TUC	8715700419688			
Peso neto (g / Kg)	Unidad: 5,8 kg	Bandeja: 17,4 kg	Palet: 766 kg	
Peso bruto (g / Kg)	Unidad: 5,841 kg	Bandeja: 18 kg	Palet: 812 kg	
Listado de ingredientes	Tomates (148 g por 100 g de ketchup), vinagre de alcohol, azúcar, sal, extractos de especias y hierbas (contiene apio), especias.			
CONTIENE (ALÉRGENOS)	Apio			
Información nutricional	por 100 gr/ml de producto		por 100 gr/ml de producto preparado	
Energía	435 / 102kJ/kcal		kJ/kcal	
Grasas	0.1g		g	
(de las cuales saturadas)	(< 0.1g)		g	
Carbohidratos	23,2g		g	
(de los cuales azúcares)	(22.8g)		g	
Proteínas	1,2g		g	
Sal	1.8g		g	
Fibra	g		g	
Descripción del producto / Nombre legal	g			
Preparación / Dosificación				
Microbiología				
Recuento total	Rango típico	Unidades de medida		
Mohos y levaduras		ufc/g		
Bacillus cereus		ufc/g		
Estafilococos aureus		ufc/g		
Salmonela		ufc/g / por 0.01 g		
Enterobacterias		por 25 g		
		ufc/g		
Declaración	El tratamiento térmico (pasteurizado), el bajo pH y el contenido en sal garantizan la microestabilidad del producto). El producto no contiene microorganismos patógenos que puedan germinar en el producto			
Datos analíticos	Rango típico	Unidades de medida		
Residuo seco	%			
Sal	1,82 - 1,98%			
pH	3.55 - 3.75			
Brix	29,1 - 30,1			
Acidez	1,52 - 1,67%			
Información dietética	Halal: Si		Vegetariano:	Si
	Kosher: Si		Apto para celíacos (< 20 ppm gluten)	Si
	Contiene Gluten	No	Sin colorantes artificiales	Si
	Sin conservadores artificiales	Si	Sin aromas artificiales	Si
	Vegano	Si		
OGM	Todos los ingredientes empleados son no-OGM o no-OGM por IP, de acuerdo a los certificados de nuestros proveedores			
Referencia a consumo preferente				
Codificación del envase	Inyección de tinta en bolsa y caja.Línea superior: código de tenibilidad.Línea inferior: código de producción			
Caducidad / condiciones de almacenamiento	365	Caducidad tras la fabricación (días)	ambiente	Almacenaje antes de apertura
	28	Caducidad tras la apertura (días)	refrigerado	Almacenaje tras la apertura
Notas: Ambiente indica que el consumo preferente se ha establecido a 20 + 2°C; refrigerado a 1-6 °C; y congelado, de -18 a -30°C. A pesar de proporcionarse un consumo preferente tras la apertura, este es tan solo un dato indicativo, ya que la estabilidad del producto una vez abierto depende del uso específico, las prácticas de dosificación y el medio en que se almacena. No se aceptará responsabilidad alguna por cualquier problema surgido de una contaminación resultado de malas prácticas en el punto de uso				
Dimensiones y materiales de envase / embalaje		Primario	Secundario	Terciario
	Tipo	bolsa	caja	
	Dimensiones (L x A x a)	450x300x55 mm	350x225x255	120x80 cm
	Peso	37 g / 4 g	441g	27kg
	% reciclable			
Información del palet	Uds por bandeja	1 caja (3 bolsas)		
	Bandejas por capa	11		
	Capas por palet	4		
País de origen	Fabricado en:	Países Bajos		
País de origen de los ingredientes (solo cuando sea legalmente requerido)				

Este producto está fabricado conforme a la legislación europea



ALCRUZ

CANARIAS

Date completed/Ingangsdatum/Date d'entrée en vigueur/Fecha de aprobación:

28/2/2023

ALLERGENS / ALLERGENEN / ALLERGÈNES / ALÉRGENOS

Product name		KETCHUP PARA DISPENSADOR 5LT		
Productnaam				
Nom du produit				
Nombre del producto		1655		
Article no./Artikelnr./Numéro d'article				
Net weight/Netto inhoud/Poids net / poids net égoutté		5.0 ltr. SOM Euro		
EAN code / código EAN unidad		8715700419688		
		English/Nederlands/Français/Español		
LeDa code	GS1 code	Legal allergens, Wettelijke allergenen, Obligatoire allergènes, alérgenos obligatorios	Recipe / Recept / Recette / Receta	May contain Kan bevatten Peut contenir Puede contener
			without / zonder / sans / with / met / avec	sin / con
1,1	UW	Wheat, Tarwe, Blé, Trigo	x	
1,2	NR	Rye, Rogge, Seigle, Centeno	x	
1,3	GB	Barley, Gerst, orge, Cebada	x	
1,4	GO	Oats, Haver, Avoine, Avena	x	
1,5	GS	Spelt, Spelt, Epeautre, Espelta	x	
1,6	GK	Kamut, Kamut, Kamut, Kamut	x	
1	AW	(*) <i>Gluten</i>	x	
2,0	AC	Crustaceans and products thereof/ Schaaldieren en afgeleide producten / Crustacés et produits à base de crustacés/Crustáceos y derivados	x	
3,0	AE	Eggs and products thereof/ Eieren en afgeleide producten / Oeufs et produits à base d'oeufs/ Huevos y derivados	x	
4,0	AF	Fish and products thereof/ Vis en afgeleide producten / Poissons et produits à base de poissons / Pescado y derivados	x	
5,0	AP	Peanuts and products thereof/ Aardnoten en afgeleide producten / Arachides et produits à base d'arachides / Cacahuètes y derivados	x	
6,0	AY	Soybeans and products thereof/ Sojabonen en afgeleide producten / Soja et produits à base de soja / Soja y derivados	x	
7,0	AM	Milk and products thereof (including lactose)/ Melk en afgeleide producten/ (inclusief lactose) / Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Leche y derivados (incluida la lactosa)	x	
8,1	SA	Almonds, Amandelen, Amandes, Almendras	x	
8,2	SH	Hazelnuts, Hazelnoten, Noisettes, Avellanas	x	
8,3	SW	Walnuts, Walnoten, Noix, Nueces	x	
8,4	SC	Cashews, Cashewnoten, Noix de cajou, Anacardos	x	
8,5	SP	Pecan nuts, Pecannoten, Noix de pécan, Pacanas	x	
8,6	SR	Brazil nuts, Paranoten, Noix de Brésil, Nueces del Brasil	x	
8,7	ST	Pistachio nuts, Pistachenoten, Pistaches, Pistachos	x	
8,8	SM	Macadamia/Queensland nuts, Macademianoten, Noix de Macadamia/Queensland, Nueces de Macadamia	x	
8	AN	(*) <i>Nuts, Noten (schaalvruchten), Fruits à coques, Frutos de cáscara</i>	x	
9,0	BC	Celery and products thereof / Selderij en afgeleide producten / Céleri et produits à base de céleri / Apio y derivados		x
10,0	BM	Mustard and products thereof/ Mosterd en afgeleide producten / Moutarde et produits à base de moutarde / Mostaza y derivados	x	
11,0	AS	Sesame seeds and products thereof / Sesamzaad en afgeleide producten / Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Semillas de sésamo y derivados	x	
12,0	AU	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ / Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/ liter uitgedrukt als SO ₂ / Anhydride de sulfureux et sulfite en concentration d' au moins 10 mg/kg, ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂ / Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones de al menos 10mg/kg o 10mg/litro, expresados como SO ₂	x	
13,0	NL	Lupin and products thereof/ Lupine en afgeleide producten / Lupin et produits à base de lupin / Lupino (altramuz y derivados)	x	
14,0	UM	Molluscs and products thereof/ Weekdieren en afgeleide producten / Mollusques et produits à base de mollusques / Moluscos y derivados	x	

(*) Only to be used in case of crosscontamination / (*) Dit alleen invullen als sprake kan zijn van kruisbesmetting
(*) Uniquement destiné à la contamination croisée / (*) Usar sólo en caso de contaminación cruzada