

SCHEDA TECNICA

1. INFORMAZIONI COMMERCIALI	
DATA DI REVISIONE	06/07/2021
DENOMINAZIONE PRODOTTO	KETCHUP
DESCRIZIONE AGGIUNTIVA	SALSA A BASE DI DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO SENZA GLUTINE
PESO NETTO (PESO SGOCCIOLATO)	350g e
INGREDIENTI	Doppio concentrato di pomodoro* 42%, zucchero di canna*, acqua, aceto di mele*, sale marino, spezie*.* BIOLOGICO
RIFERIMENTO ALL'ORIGINE BIO	AGRICOLTURA UE/nonUE
SHELF-LIFE	2 anni dalla data di produzione: data di scadenza espressa in giorno/mese/anno.
DESCRIZIONE PROCESSO DI LAVORAZIONE	Fasi di lavorazione: cottura di tutti gli ingredienti insieme, verifica pH, invasettamento, etichettatura, confezionamento.
IDENTIFICAZIONE LOTTO	Lotto identificato dalla data di scadenza, espressa in giorno/mese/anno
ENTE DI CONTROLLO REG. CE 834/2007	Ecogruppo Italia s.r.l. – cod. operatore Z 005
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Bottiglia vetro ketchupflasche. Capsula flip Ø 38 mm nero
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Cartone / Termo pacco da 6 pz.
CONSERVAZIONE PRODOTTO	Conservare in luogo fresco e asciutto.
CODICE EAN PRODOTTO	
CODICE EAN IMBALLO	
PALLETTIZZAZIONE	Colli per strato: 36 Numero strati: 5 Totale colli: 180 Totale vetri: 1080
PESO PEDANA	euro pallet 120 x 80 x 130 h - peso lordo kg. 780



2. INFORMAZIONI TECNICHE	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosso scuro Odore: tipico del prodotto Sapore: tipico del prodotto Retrogusto: di pomodoro speziato
CARATTERISTICHE CHIMICHE	aw: 0,92 pH: 3.82 Pesticidi: assenti (0,01 ppm)
VALORI NUTRIZIONALI	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto Valore Energetico: KJ 504 / Kcal 119 Grassi: 0.2g di cui acidi grassi saturi: 0g Carboidrati: 27g di cui zuccheri: 21g Fibre alimentari: 2.6g Proteine: 2.5g Sale: 1.5g
LIMITI DI CONFORMITÀ CHIMICI	Fitofarmaci: assenti (< 0,01 ppm) Inibenti: assenti Piombo: 0,05 mg/kg Cadmio: 0,05 mg/kg Mercurio: 0,5 mg/kg Aflatossine: M ₁ = 0,050 µg/kg OGM Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003)
LIMITI DI CONFORMITÀ FISICI	Corpi estranei metallici e non metallici: Assenti
LIMITI DI CONFORMITÀ MICROBIOLOGICI	Coliformi totali: < 50 UFC/g <i>Escherichia coli</i> : < 10 UFC/g <i>Stafilococcus aureus</i> : < 100 UFC/g Anaerobi Solfito Riduttori: < 100 UFC/g <i>Salmonella</i> spp.: Assente in 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : Assente in 25 g Lieviti e Muffe: < 100 UFC/g



VALUTAZIONE ALLERGENI				
ALLERGENE	Allergene presente nel prodotto come ingrediente	Allergene utilizzato nello stabilimento per altri prodotti	Allergene di cui si dichiara la presenza in etichetta per cross-contamination	Allergene di cui si assicura l'assenza di tracce nel prodotto finito
Latte e derivati	NO	SI	NO	SI
Lattosio	NO	SI	NO	SI
Pesce e derivati	NO	SI	NO	SI
Crostacei e derivati	NO	NO	NO	SI
Uova e derivati	NO	SI	NO	SI
Soia e derivati	NO	SI	NO	SI
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	NO	SI	NO	SI
Frutta a guscio (noci comuni, nocciole, mandorle, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi ,Noci del Queensland) e derivati.	NO	SI	NO	SI
Arachidi e derivati	NO	NO	NO	SI
Sesamo e derivati	NO	SI	NO	SI
Sedano e derivati	NO	SI	NO	SI
Senape e derivati	NO	SI	NO	SI
Lupino e derivati	NO	NO	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	NO	NO	NO	SI

