



TOMCOEX S.A.

Ctra Nacional V, km 294, CP:10100 Miajadas (Cáceres) (España)

T: 0034 927 34 88 80; F: 0034 927 34 88 86

email: tomcoex@tomcoex.com // www.tomcoex.com

1. PRODUCTO**1. PRODUCT**

Salsa Ketchup

Sauce Ketchup

2. CÓDIGO DE PRODUCTO (Fórmula)**2. PRODUCT CODE (Recipe)**

04

3. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS DE COMPOSICIÓN**3. PRODUCT DESCRIPTION**

Producto obtenido a partir de tomate concentrado y sometido a un proceso de cocción con vinagre, azúcar y mezcla de especias, hasta conseguir el equilibrio de acidez y azúcar deseado.

Producto pasteurizado y envasado en caliente.

Product obtained from concentrated tomato and subjected to a cooking process with vinegar, sugar and spices mix until reaching the desired equilibrium of acidity and sugar. Pasteurized and filled in hot conditions.

4. INGREDIENTES**4. INGREDIENTS**

Tomate (170 g para elaborar 100 g de este producto), jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, vinagre de alcohol, almidón de maíz modificado, sal y mezcla de especias.

Tomato (170 g of natural tomato to make 100 g of ketchup), glucose-fructose syrup, sugar, alcohol vinegar, modified corn starch, salt and mixed spices.

Origen de las materias primas / Origin of raw materials:

Tomate	Tomato	Europa	Europe
Jarabe de glucosa-fructosa	Glucose-fructose syrup	Europa	Europe
Azúcar	Sugar	Europa	Europe
Vinagre	Vinegar	Europa	Europe
Sal	Salt	Europa	Europe
Almidón de maíz modificado	Modified corn starch	Europa	Europe
Mezcla de especias	Mix of spices	Europa, Asia, África	Europe, Asia, Africa.
Agua	Water	Europa	Europe

5. CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS**5. PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CRITERIA**

PARÁMETRO / PARAMETERS	VALORES / VALUES
Brix	28,5 - 32,5
pH	3,4 - 4
Bostwick (cm/30")	< 8 cm/30"
Acido acético (%) / Acetic acid (%)	> 1,3 %
Sal (%) / Salt (% Chlorides)	1,7 - 2,2%
Control de estabilidad (incubación) / Stability control (incubation)	Δ pH incubado-control < 0,5. Sin anomalías en el envase Δ pH incubation control < 0,5. without packaging alterations
Mesófilos totales / Total mesophiles	< 100 ufc/gr
Mohos y levaduras / Mold and yeast	< 100 ufc/gr
Lactobacillus	< 100 ufc/gr
Listeria monocitogenes*	Ausencia / Absence
Salmonella spp*	Ausencia / Absence
Enterobacterias spp*	Ausencia / Absence
Clostridium spp*	Ausencia / Absence
Contaminantes de aplicación según R. 1881/2006*	Legislación vigente / Current legislation
Contaminants according to R. 1881/2006*	Legislación vigente / Current legislation
Plaguicidas* / Pesticides*	Legislación vigente / Current legislation

*Parámetros analizados en laboratorio externo / *Parameters controled in a external laboratory.

6. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS**6. ORGANOLEPTIC CRITERIA**

CRITERIO CRITERIA	VALORES / VALUES
Aspecto Appearance	Suave, homogéneo, sin grumos ni presencia de materias extrañas. Consistencia elevada. Smooth, homogeneous, no lumps or abnormal appearance, High consistency.
Color Colour	Rojo intenso, brillante, sin matices tostados ni quemados. Intense red, bright without roasted or scorched shades.
Textura Texture	Suave, fina, homogénea, sin grumos. Smooth, homogeneous, no lumps.
Olor y sabor Smell and Taste	Característicos del tomate de concentración elevada, aromas intensos, sin matices amargos y/o quemados. Sabor ácido contrastado con un suave dulzor. Mezcla de especias características Characteristic features of high concentration tomato, intense flavours, without bitter and /or scorched shades. Sour taste contrasted with gentle sweetness. Spices mixture characteristics.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL**7. NUTRITIONAL INFORMATION**

Valores medios por:	Average values for:	100 gr
Valor energético (kJ/kcal)	Energy (kJ/kcal)	443 / 104
Grasas	Fat	< 0,5 g
de las cuales saturadas	of which Saturates	< 0,1 g
Hidratos de carbono	Carbohydrate	24 g
de los cuales azúcares	of which Sugars	19 g
Fibra alimentaria	Dietary fibre	1,1 g
Proteínas	Protein	1,3 g
Sal	Salt	2,0 g

IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

RI: Reference intake of an average adult (8 400 kJ/ 2 000 kcal)

8. INFORMACIÓN ESPECIAL Y USO PREVISTO**8. SPECIAL INFORMATION AND USEFULL INFORMATION**

- El producto está especialmente indicado como acompañamiento de pastas, arroces, carnes y pescados por su sabor suave y especiado.
- The product is specially indicated and ideal as an accompaniment to pasta, rice, meat and fish for its mild and spicy flavour
- El producto es idóneo para la población en general, incluyendo niños, ancianos No se conocen grupos de poblaciones sensibles o intolerantes.
- The product is suitable for the general population, including children and the elderly. There are no known groups of sensitive or intolerant populations.
- ALÉRGICOS:
- El producto no contiene alérgicos. Producto Sin Gluten.
- ALLERGENS:
- The product does not contain allergens. Gluten Free Product
- El producto no ha sido sometido a radiación ionizante
- The product has not been subjected to ionizing radiation
- No contiene Organismos Genéticamente Modificados (NO OGM)
- Does not contain Genetically Modified Organisms (NON-GMO)

9. ENVASE**9. PACKAGING**

	Envase de plástico de PET, en diversos formatos (Ver ficha logística)
Formato	Tapón visagra
Format	Plastic PET container, in various formats (See logistic sheet)
	Stop hinge
Peso neto	Ver ficha logística
Net Weight	See logistic sheet

10. ALMACENAMIENTO Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**10. STORAGE AND STORAGE CONDITIONS**

Al ser un producto envasado de forma aséptica, su almacenamiento no requiere ninguna condición especial, sólo evitar golpes, humedades y cambios bruscos de temperatura.

El almacenamiento se produce a temperatura ambiente.

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir antes de 30 días.

Its storage does not require any special conditions, just avoid bumps, humidity and sudden changes in temperature.

Storage occurs at room temperature

Store in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and consume before 30 days.

11. VIDA ÚTIL**11. SHELF LIFE**

VIDA ÚTIL PRIMARIA	18 Meses
Shelf life	18 Months

VIDA ÚTIL SECUNDARIA	Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir antes de 30 días.
Secondary shelf life	Once the packaging is opened, keep refrigerated and consume before a maximum of 30 days.

12. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE**12. LOT IDENTIFICATION**

LOTE / LOT	El lote se compone de 11 dígitos + hora: L XX YYYYYY ZZZ HH:HH
	The lot consists of 11 digits + hour: L XX YYYYYY ZZZ HH:HH
XX	Código de producto / Product code
YYYYYY	Orden de fabricación / Production number
ZZZ	Día juliano de fabricación / Julian date
HH:HH	Hora de envasado / Packaging hour

El lote se presenta en la parte superior o tapa/tapón del envase
Lot printed at the cap

13. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE**13. DATE OF MINIMUM DURABILITY**

La fecha de consumo preferente se compone del siguiente texto: XX YYYY

The date of minimum durability is composed of: Best Before end XX YYYY

XX	Mes (indicado de forma numérica) / Months
YYYY	Año / Year

La fecha de consumo preferente se indica en la parte superior o tapa/tapón del envase

Date of minimum durability printed at the cap

CONTROL DE CAMBIOS		
REV	FECHA	COMENTARIOS
4	ene-17	Actualización a nuevo formato
5	mar-18	Actualización información nutricional
5	may-21	Revisión sin cambios