



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HELMANN's Ketchup 477g

REFERENCIA: 68565868

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Ketchup

**Ingredientes:** Tomate<sup>1</sup> (168 g de tomate para elaborar 100 g de ketchup), azúcar, vinagre de alcohol, sal, aromas naturales. <sup>1</sup>Cultivado de forma sostenible. Apto para una dieta vegana..

Fecha: Spec. 05/11/2020

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por ración	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	363/86	54/13	<1
Grasas (g)	<0,5	<0,5	<1
de las cuales saturadas (g)	<0,1	<0,1	<1
Hidratos de carbono (g)	19	2,8	1
de los cuales azúcares (g)	18	2,7	3
Fibra alimentaria	0,6	<0,5	
Proteínas (g)	1,3	<0,5	<1
Sal (g)	1,8	0,26	4

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

Fecha: Spec. 05/11/2020

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 477 g e. 32 raciones

**Conservación y transporte:** Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consumir antes de 7 días a temperatura ambiente o 3 meses en el frigorífico.

**Vida del producto:** 480 días Consumir preferentemente antes del:

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Acidez	1,10	1,30	1,20
pH	3,7	3,9	3,8
Densidad (30°C)	1,09	1,11	1,1
Consistencia Bostwick(cm/30s)	4	6	5
Sal (%)	1,8	2	1,9

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		10000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Listeria monocitogenes (cfu/g)		Ausencia
Salmonela (cfu/g)		Ausencia
Bacillus cereus (cfu/g)		1000
Coagul. Pos. Staphylococci		500
Lactobacilos (cfu/g)		Ausencia
Escherichia coli (cfu/g)		Ausencia
Mohos (cfu/g)		Ausencia
Levaduras (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

CU PIRD: 720000076725/001  
Fecha CU PIRD: 05/11/2020  
Fecha última revisión: 16/12/2020  
Fecha creación: 13/11/2020

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