	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>		F.T.M 005_03
	<b>MOLHO TIPO KETCHUP CAMPO BELO - 3,05Kg</b>		Revisão: 05 – 17/08/2023
			Emissão: 07/07/2020
			Página 1 de 2

#### ARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Molho Tipo Ketchup:** molho que contém como ingredientes principais tomate, condimentos e especiarias. Utilizado para temperar pratos de fast-food tais como: Hambúrgueres, Batatas Fritas, entre outros. Pode ser utilizado para realçar qualquer tipo de prato frio ou quente.

**Ponto de fulgor:** Não aplicável

#### INGREDIENTES

Água, tomate, vinagre, açúcar, amido modificado, sal, condimento preparado ketchup, alho, espessante goma xantana, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservador Sorbato de Potássio (INS 202). **NÃO CONTÉM GLÚTEN**

#### ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS- GMO'S

Este produto contém ingredientes geneticamente modificados.

#### INFORMAÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco (ambiente), fora da incidência direta da luz solar. Após aberto, manter sob refrigeração (2 a 7°C) e consumir em até 20 dias.

#### INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Código do Produto:** 4830103  
**Código de Barras EAN 13:** 7898075644174  
**Prazo de Validade:** 18 meses  
**Peso Líquido:** 3,05kg  
**Peso Bruto:** 3,20kg por unidade.  
**Tipo de Embalagem:** Garrafa Pet com Tampa de Rosca  
**Dimensões (Alt x Larg):** 30,0 cm x 13,40 cm

#### CAIXA DE EMBARQUE

**Código de Barras DUN 14:** 17898075644171  
**Quantidade por Embalagem:** Caixas c/ 4 unidades  
**Dimensões (Compr x Larg x Alt):** 26,5 x 26,5 x 31,0 cm  
**Peso Bruto:** 13,0kg

#### PALETIZAÇÃO

**N° de caixas por camadas (lastro):** 16 caixas  
**Empilhamento máximo:** 4  
**Quantidade de caixas por pallet:** 64 caixas

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Aspecto:** Produto avermelhado com boa viscosidade.  
**Sabor/ Odor:** Característico, com leve sabor de tomate e especiarias, adocicado.  
**Cor:** Vermelho



**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO**

F.T.M 005\_03

**MOLHO TIPO KETCHUP  
CAMPO BELO - 3,05Kg**

Revisão: 05 – 17/08/2023

Emissão: 07/07/2020

Página 1 de 2

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS:**

MOLHO TIPO KETCHUP		
Análise	Método	Valores
Acidez%	Acidez Titulável	0,90 – 0,97
Brix%	Refratômetro	14,8 – 15,0
pH	pHmetro	3,40 – 3,45


**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Determinação	Valores Máximos Admissíveis
Contagem de coliformes a 45°C	<1,0*10 UFC/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausente/25g

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: Cerca de 254			
Porção: 12g (1 colher de sopa)			
	100g	12g	% VD (*)
Valor Energético	31,6	3,8	0 %
Carboidratos totais (g)	6,5	0,8	0 %
Proteínas (g)	0,0	0,0	0 %
Açúcar total	3,3	0,4	**
Açúcares adicionados	3,3	0,4	1%
Gorduras Totais (g)	0,5	0,1	0 %
Gorduras Saturadas (g)	0,1	0,0	0 %
Gorduras Trans (g)	-	-	**
Fibra Alimentar (g)	0,3	0,0	0 %
Sódio	732,6	87,9	4%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção			
** Valores diários não estabelecidos.			



	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	F.T.M 005_03
	<b>MOLHO TIPO KETCHUP</b> <b>CAMPO BELO - 3,05Kg</b>	Revisão: 05 – 17/08/2023
		Emissão: 07/07/2020
		Página 1 de 2

#### REFERÊNCIAS

RDC nº429 IN75 07 de outubro de 2020 que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.