



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

### MOLHO TIPO KETCHUP CAMPO BELO - 200g

F.T.M 003\_00

Revisão: 03 – 17/08/2023

Emissão: 07/07/2020

Página 1 de 2

#### CARACTERÍSTICAS 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

**Código do Produto:** 4830176

**Código de Barras EAN 13:** 7898075643993

**Prazo de Validade:** 18 meses

**Peso Líquido:** 200g

**Peso Bruto:** 235g por unidade.

**Tipo de Embalagem:** Frasco Pet com Tampa de Rosca

**Dimensões (Alt x Larg):** 16,00 x 6,40 cm

#### INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Código de Barras DUN 14:** 17898075643990

**Quantidade por Embalagem:** Caixas c/ 12 unidades

**Dimensões (Compr x Larg x Alt):** 19,5 x 14,5 x 17,0 cm

**Peso Bruto:** 2,85kg

#### CAIXA DE EMBARQUE

**Nº de caixas por camadas (lastro):** 40 caixas

**Empilhamento máximo:** 7

**Quantidade de caixas por pallet:** 280 caixas

**Aspecto:** Produto avermelhado com boa viscosidade.

**Sabor/Odor:** Característico, com leve sabor de tomate e especiarias, adocicado.

**Cor:** Vermelho

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

**MOLHO TIPO KETCHUP  
CAMPO BELO - 200g**

F.T.M 003\_00

Revisão: 03 – 17/08/2023

Emissão: 07/07/2020

Página 1 de 2

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS:

MOLHO TIPO KETCHUP		
Análise	Método	Valores
Determinação		Valores Máximos Admissíveis
Contagem de coliformes a 45°C		<1,0*10 UFC/g
<i>Salmonella sp</i>		Ausente/25g
Acidez%	Acidez Titulável	0,90 – 0,97
Brix%	Refratômetro	14,8 – 15,0
pH	pHmetro	3,40 – 3,45
Sal- NaCL %	Titulação	1,40 – 1,47

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL





## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

### MOLHO TIPO KETCHUP CAMPO BELO - 200g

F.T.M 003\_00

Revisão: 03 – 17/08/2023

Emissão: 07/07/2020

Página 1 de 2

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
<b>Porção por embalagem: Cerca de 17g</b>			
<b>Porção: 12g (1 colher de sopa)</b>			
	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

## REFERÊNCIAS

RDC n°429 IN75 07 de outubro de 2020 que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.