

Kétchup

Descripción del Producto

Preparado a partir de pasta de tomate, azúcar refino, almidón de maíz (espesante), aroma de origen vegetal, vinagre y sal.

Se adiciona Ácido cítrico como regulador de acidez.

Libre de colorante artificial.

Variedades

La pasta de tomate que se emplea como ingrediente mayoritario en este producto se obtiene de las diferentes variedades de tomates cultivadas en el territorio avileño o sus cercanías.

Características de Calidad

El Kétchup tiene color rojo intenso a ocre, homogéneo, sin grumos. Aromático. Olor y sabor característico al producto, con adecuado equilibrio entre dulzor y acidez, destacan ligeramente las especias empleadas. Fluidez moderada, con cuerpo.

Sólidos Solubles (°Bx)	20 mín.
pH (u pH)	4.2 máx.
Cloruros (%)	3.5 máx.
Conteo de microorganismos aerobios mesófilos (col/ml)	100 máx.

Almacenamiento y Conservación

Un año a temperatura entre 2 y 8 0C a partir de la fecha de producción. Refrigerar una vez abierto.

Seguridad para el consumidor

El producto se realiza cumpliendo las buenas prácticas de manufactura y el plan HACCP, todo lo cual permite la obtención de un producto inocuo con excelentes características sensoriales.

El producto cuenta con la Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba: 014/14-CXXVIII.

Envase

Envases flexibles tipo doy pack (stand up) de 250 ml, código de producto: 8500004110139.



Empresa Agroindustrial Ceballos UEB Industrial Ceballos

Carretera a Ceballos Km 12 ½ Ciego de Ávila. Cuba

Telef. (53 33)237501 Ext.137 Email: comercial@dcballos.co.cu