



C.so Umberto I, 157
84096 Montecorvino Rovella (SA)
Tel. 0039 089808502 Fax. 0039 089808113

www.copisrl.com info@copisrl.com

TECHNICAL SHEET

KETCHUP

24122019

BRAND:



Prodotto - Product					
Ketchup					
Tomato ketchup					
<i>Peso Netto - Net Weight</i>		<i>Peso Lordo - Gross Weight</i>		<i>Peso sgocciolato - Drained weight</i>	
2,100 gr		2,410 gr		N/A	
Ingredienti - Ingredients					
Acqua, doppio concentrato di pomodoro (35%), zucchero, aceto di alcool, sale, amido (E1422), aromi. <i>Water, tomato paste (35%), sugar, alcohol vinegar, salt, starch (E1422), flavorings.</i>					
Data scadenza - Shelf life			Lotto e descrizione - Lot and description		
12 mesi - 12 months			X YYY --> X anno di produzione YYY giorno di produzione X YYY --> X production year YYY production day		
Informazioni nutrizionali - Nutritional information					
		Media per 100 g	Media per porzione (100g)	GDA	GDA%
		<i>Average for 100 g</i>	<i>Average for serving (100g)</i>		
Valore energetico / <i>Energy</i>	Kcal	103	103	2000	5,2%
	Kj	438	438	8368	5,2%
Lipidi / <i>Fat</i>	g	0,3	0,3	70	0,4%
di cui saturi / <i>of which saturates</i>	g	0	0	20	0,0%
carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	g	23	23	270	8,5%
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i>	g	21,9	21,9	90	24,3%
Fibre / <i>Fiber</i>	g	0,7	0,7	25	2,8%
Proteine / <i>Protein</i>	g	1,8	1,8	50	3,6%
Sale / <i>Salt</i>	g	1,74	1,74	2	87,0%
Le *GDA (Guideline Daily Amount) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica. <i>GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels</i>					
Parametri chimici e microbiologici - Chemical and microbiological properties					
Ph		3,70- 4,20			
Acidity %		1,3 - 1,6			
Parametri / <i>Parameters</i>	u.m.	LoQ	Metodo / <i>Method</i>	Valori / <i>Values</i>	
Muffe / <i>Moulds</i>	uft /g	10	ISO 21527 - 1:2008	assenti / absent	
Lieviti / <i>Yeasts</i>	uft /g	10	ISO 21527 - 1:2008	assenti / absent	
E. Coli	ufc /g	10	ISO 16649-2:2001	assenti / absent	
CBT / <i>Aerobic Plate Count</i>	ufc /g	10	UNI EN ISO 4883-1:2013	assenti / absent	
Salmonella spp	ufc/25g	-	UNI EN ISO 6579:2008	assenti / absent	



TECHNICAL SHEET

KETCHUP

24122019

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic properties		
Aspetto / <i>Appearance:</i>	Tipico - Typical	
Consistenza / <i>Texture</i> (cm/30")	Sodo - Firm	
Odore / <i>Odour</i>	Tipico - Typical	
Sapore / <i>Taste</i>	Fresco, piacevole senza retrogusto, delicatamente agrodolce - Fresh, pleasant and without aftertaste delicately sweet and sour	
Presenza allergeni - Allergens		
<i>Allergene / Allergen</i>	<i>Aggiunta intenzionale/ Deliberate addition</i>	<i>Presenti nell'impianto di produzione/ Presence in the production plant</i>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/ <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO
Soia e prodotti derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO
Latte e prodotti derivati / <i>Milk and products thereof</i>	NO	NO
Uova e prodotti derivati / <i>Egg and products thereof</i>	NO	NO
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO
Sedano e prodotti derivati / <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO
Mostarda e prodotti derivati / <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti in (conc. superiore a 10 ppm / <i>Sulphur dioxide and sulphites (conc. more than 10ppm)</i>	NO	NO



TECHNICAL SHEET

KETCHUP

24122019

Confezionamento - Packaging	
Imballo primario / Primary packaging	
Tin 6 x 2100 gr	
Altezza / Height	15 cm
Diametro / Diameter	15,5 cm
Imballo secondario / Secondary packaging	
Carton box	
Altezza / Height	15.5 cm
Larghezza / Width	47 cm
Profondità / Depth	33 cm
Composizione pallet - Pallet composition	
Tipo pallet / Pallet type	EPAL
Dimensione(cm)-peso Pallet / Pallet size(cm)- weight	80 cm x 120 cm
Confezioni per strato / Box per layer	8
Numero di strati / Number of layers	10
Conservazione - Storage	
Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura di refrigerazione +4°C. <i>Store in a cool dry place. Once opened remove all content from the can and palce in a suitable container. Cover and keep refrigerated +4°C.</i>	
OGM - GMO	
Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati / <i>The product does not contain Genetically Modified Organisms</i>	