

# FICHA TÉCNICA

## Tomate Triturado 5 kg

Código: 2006  
Código EAN: 8427754020061  
F.C: 14/04/2020  
F.R.: 05/01/2023



### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

**Denominación del producto:** Tomate Triturado EXTRA.

**Origen:** España.

**Descripción:** Es un producto obtenido al someter tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT-BREAK) acertado, y triturado a través de tamices adecuados (Malla Ø 2.5-2.8 mm), mediante el cual se separa la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El tomate así preparado, resulta un producto homogéneo y con sabor natural, que permite múltiples aplicaciones.

**Lista de ingredientes:**

Tomate, sal y acidulante ácido cítrico (sólo se añade acidulante cuando se requiere corregir la acidez del tomate).

### 2. ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FÍSICO-QUÍMICAS:

**GENERAL:** Se establecen unas características generales de acuerdo a las especificaciones demandadas por el cliente. Durante la producción, deberá analizarse un mínimo de 1 muestra de producto final cada 4 horas.

**VALORES Y RANGOS ACEPTADOS:**

PARAMETRO	Nivel objetivo	Límite crítico	Método Analítico
Consistencia: °BOSTWICK	9	<12.5	M/ANA-001
Sólidos solubles: °BRIX	>5.0	5.0-7.0	M/ANA-003
pH	4.25-4.35	4.10-4.40	M/ANA-130
Acidez expresado como % de ácido cítrico	0.34	<0.6	M/ANA-119
% Sal	0.8	0.5-1.2	M/ANA-120
Color	Rojo característico	Rojo característico	Organoléptico

**GRANULOMETRIA:**

El tamaño de malla para esta presentación será 2,5 - 2,8 mm.

**AROMA Y SABOR:**

Típicos: ausencia de sabores y olores extraños o anormales.

### 3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

\* Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap. V, Apdo. 2.05.07).

\* Standares Microbiológicos adoptados (Basado en Norma AFNOR NF V 08-408):

Se lleva a cabo un control de estabilidad: incubación del producto 7 días a 37°C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH <0.5 unidades en relación al testigo.

\* Normas microbiológicas. Recuento de mohos (método Howard): <= 40% campos positivos (Calidad Extra).

### 4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: (Valores medios por 100g de producto):

Valor energético	22Kcal / 91 KJ
Grasas	0.2g
De las cuales saturadas	0.04g
Hidratos de Carbono	3.6g
De los cuales azúcares	2.8g
Fibra	0.7g
Proteínas	1.0g
Sal	1.05g

### 5. FORMATOS Y PRESENTACIÓN:

Formato	Capacidad (ml)	Peso Neto (g)	Presentación
Envase hojalata 5kg	4250	4000	Bandeja con 3/5 cubierta con film retráctil

### 6. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL:

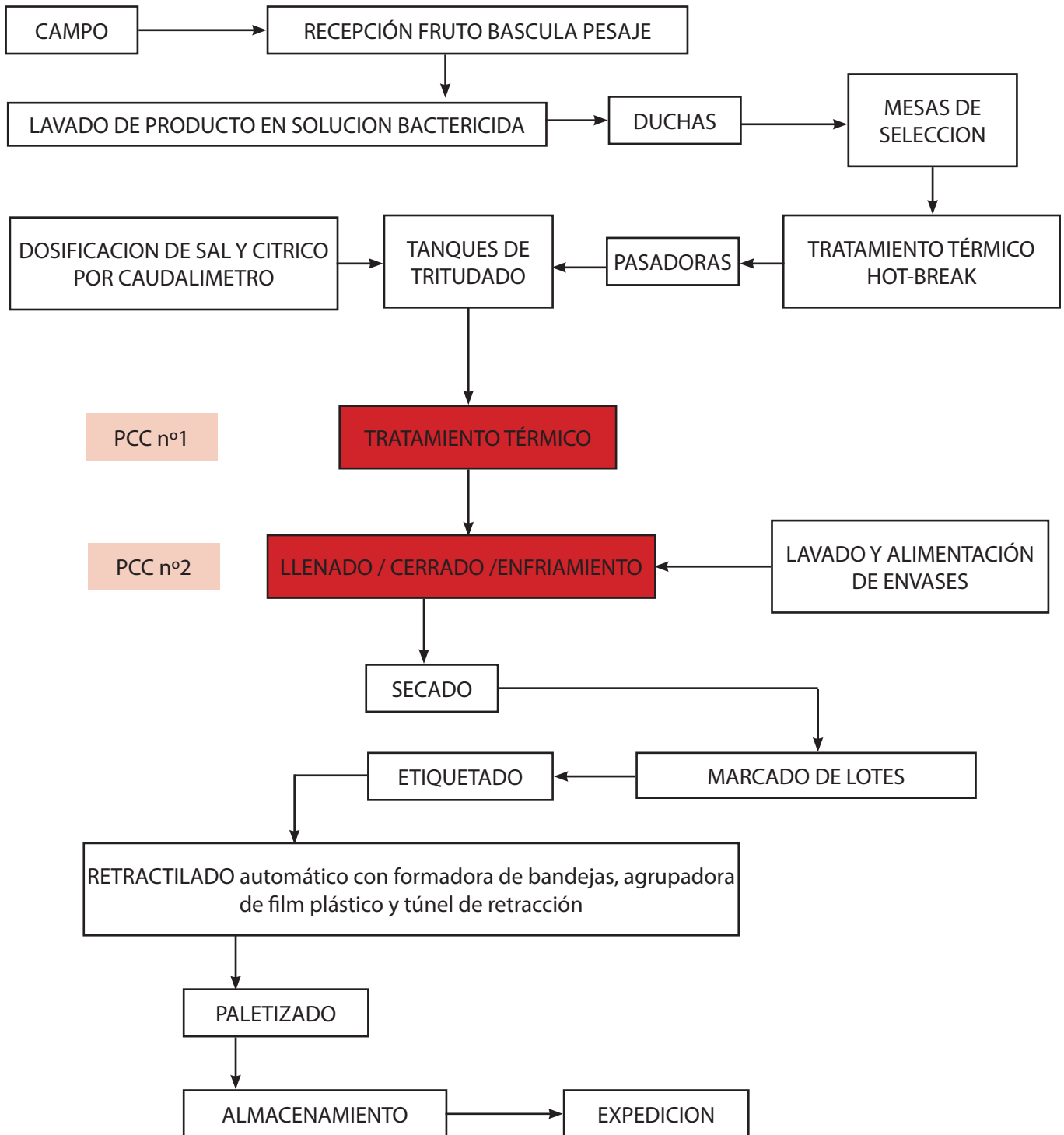
ALMACENAMIENTO: Almacenar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración en recipiente no metálico y consumir antes de 48 horas.

VIDA ÚTIL: Se establece 5 años a partir de su fabricación.

### 7. ETIQUETADO:

Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por la normativa específica vigente (Reglamento 1.169/2.011) y sus modificaciones posteriores.

## 8. DIAGRAMA DE PROCESO: ( en rojo los PCC's)



## 9. ALERGENOS: (incluidos en el ANEXO II del Reglamento 1.169 / 2.011)

Alérgenos	Contenido en el producto		Declaración de Trazas en etiquetado	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		X		X
Crustáceos y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescaro y productos derivados		X		X
Cacahuetes y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados (incluido lactosa)		X		X
Frutos de cáscara y derivados		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Semillas de sésamo y derivados		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó l de SO2)		X		X
Altramuces y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X

## 10. RADIACIONES:

El producto no ha sido irradiado.

## 11. OGM:

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.

## 12. CONTAMINANTES:

El producto cumple con lo establecido en el Reglamento 1.881/2.006 y sus modificaciones posteriores.