



FICHA TÉCNICA

Tomate entero pelado lata 1kg

CODIGO: 2002

EAN: 8427754020023

F.C.: 02/03/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tomate entero pelado. Categoría Primera.

Almacenaje/ modo conservación: mantener en un lugar fresco y seco. una vez abierto, verter en un recipiente de cristal, en refrigeración y consumir antes de 3 días. el producto se transportará a temperatura ambiente, y en vehículos cerrados.

Vida útil del producto: 5 años tras la fecha de envasado siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado.

Ingredientes/composición: tomate, jugo de tomate, sal, acidulante: ácido cítrico y endurecedor: cloruro cálcico.

Uso previsto: verter el contenido en una olla, calentar durante 4 minutos a fuego lento y condimentar al gusto. o verter el contenido en un recipiente, condimentar al gusto y consumir en frío.

Grupo población objeto: Sin limitaciones a ningún grupo de población.

2. FORMATO PRESENTACIÓN PRODUCTO

FORMATO	CAPACIDAD (ml)	P. NETO (g)	P. ESCURRIDO (g)
1kg	850	800	480

3. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
COLOR	Rojo uniforme
SABOR Y TEXTURA	Típico
TEXTURA	Textura uniforme

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS	
CARACTERÍSTICA	TOLERANCIA
pH	< 4.6
Recuento de mohos	< 40 %
° Brix	≥ 4.5
Nº mínimo de frutos enteros pelados	70 %
Tolerancias	

Pielés:	
- Peso Neto	< 3 cm ² /100 g
- Peso Escurrido	< 2 cm ² /100 g
Fruta saneada	5
Otros defectos	10
Suma de defectos b + c	10

4. VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	82 kJ/ 19 kcal
GRASAS (g)	0.5
De las cuales saturadas (g)	0.1
HIDRATOS DE CARBONO (g)	3.3
De los cuales azúcares (g)	2.5
FIBRA ALIMENTARIA (g)	0.7
PROTEÍNAS (g)	0.9
SAL (g)	0.18

5. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011)

ALÉRGENO: Materia de base o sus derivados*	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. *		x
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		x
HUEVOS y productos a base de huevo		x
PESCADO y productos a base de pescado. *		x
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		x
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado).*		x
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa). *		x
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados		x
APIO y productos derivados		x
MOSTAZA y productos derivados		x
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/L en términos de SO ₂		x
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x

* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011. El producto está libre de sustancias alérgicas que puedan producir reacciones adversas en el sistema inmune de las personas.

INFORMACIÓN SOBRE OGM: Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.

IONIZACIÓN: Ni el producto ni sus componentes han sufrido ningún tipo de irradiación.

TRATAMIENTO TÉRMICO: Tratamientos de pasteurización en equipos continuos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
CARACTERÍSTICA	TOLERANCIA
Mesofilos aerobios	< 1 UFC/gr
Mesofilos anaerobios	< 1 UFC/gr
Termófilos aerobios	< 1 UFC/gr
Termófilos anaerobios	< 1 UFC/gr
Lactobacilus	< 1 UFC/gr
Mohos y levaduras	< 1 UFC/gr

6. CONTAMINANTES EN ALIMENTOS

Reglamento (CE) nº 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y sus posteriores modificaciones.

El contenido de contaminantes cumple la legislación vigente. Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

7. TRAZABILIDAD

En todo momento el producto aparece identificado al proceso de realización del producto desde la recepción hasta la entrega del producto al destinatario.

Es posible identificar tanto el producto terminado así como cualquier otra sustancia o material destinado a ser incorporado en el producto final, siempre y cuando entre en contacto directo con el alimento.

La trazabilidad del producto responde al número de lote. El lote se define con un código de identificación alfanumérico: L XX YYY B, donde:

L=Lote.

XX= Año en el que se ha etiquetado (19; 2.019, 20; 2.020, etc.).

YYY = Día en el que se ha etiquetado correspondiente al año juliano.

B = Letra identificativa del centro de producción (A/Z/V)