



FICHA TÉCNICA

Tomate Natural 5 kg

Código: 12003
Código EAN: 8427754120037
F.C: 08/05/2018
REV: 11/05/2022



1. COMPOSICIÓN CUALITATIVA DEL PRODUCTO

Tomate, jugo de tomate y sal. Acidulante: Ácido cítrico. Endurecedor: cloruro cálcico.
Origen España

2. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

3 años a partir de la fecha de fabricación.

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

3.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: El producto deberá cumplir con las características establecidas por las normas de calidad de Conserva Vegetales (Orden de Presidencia de gobierno de 21-11-84 para la categoría PRIMERA)

- pH, valor comprendido entre 4.0 - 4.3
- °Brix >4.5
- % Campos positivos de mohos: <40%

3.2 CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Los envases deberán cumplir con las exigencias legales en cuanto a residuos de pesticidas y fitosanitarios, y contaminantes.

3.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Los envases deben ser estables durante la incubación a 37°C durante 10 días y no presentar modificaciones apreciables de sus características en cuanto a:

- pH
- Producción de gas
- Aspecto del producto
- Aspecto exterior del envase

3.4 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Típicas del producto elaborado

3.5 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100 gramos de producto	
Valor energético	110 kJ / 26kcal
Grasas	0.1g
de las cuales ácidos grasos saturados	0.0g
Hidratos de carbono	5.1g
de los cuales azúcars	4.0g
Proteínas	0.8g
Sal	0.5g
Fibra	0.8g
Sodio	200mg

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Nos e necesitan condiciones especiales de conservación, por lo que se puede almacenar a temperatura ambiente.

5. LOTE

Se indica en la tapa con tinta indeleble de la forma que a continuación se indica:

L 023703 11:1400

El número 0 indica el último dígito del año de fabricación

El número 237 indica el día natural del año, contado a partir del 1 de enero.

El número 03 indica la fábrica

11:14 nos indica hora de producción del envase

El número 00 son dígitos internos de control

El tamaño del lot corresponde a la fabricación diaria.

6. ALÉRGENOS

Ausencia de alérgenos

7. PESOS NETOS

FORMATO	PESO NETO	PESO ESCURRIDO
RO 4000	4000g	2500g

8. MÉTODOS ANALÍTICOS

Al no existir métodos oficiales de análisis, se utilizan los criterios internacionales reconocidos para la valoración de las características físico-químicas y organolépticas.

En los análisis microbiológicos se utilizan las técnicas de preincubación en estufa y la determinación posterior de la modificaciones de:

- pH
- Aspecto del producto
- Aspecto exterior del envase

9. MODO DE EMPLEO. Advertencias por mal uso

No se consideran