



# FICHA TECNICA

## Tomate Troceado 5kg

Código: 2008

Código EAN: 8427754020085

F.C.: 19/04/2023



### 1. COMPOSICIÓN CUALITATIVA DEL PRODUCTO

Tomate y sal. Acidulante: Ácido cítrico. Endurecedor: cloruro cálcico.

### 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)

#### 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 7 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	131 kJ / 31 kcal
Grasas	0.1g
de las cuales ácidos grasos saturados	0.0g
Hidratos de carbono	6.0 g
de los cuales azúcars	4.8g
Proteínas	1.1 g
Sal	0.5g

## 4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

No se 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

## 6. ALÉRGENOS

Producto **libre de alérgenos**: Ausencia de cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces, moluscos y sus derivados y de dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 ppm (Reglamento UE 1169/2011). Ausencia de ingredientes de origen animal.

<b>ALÉRGENO: Materia de base o sus derivados*</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
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 L.</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas ( <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ), nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alhóncigos ( <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 <sub>2</sub>		x
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x

Producto **libre de OGM**: No se han empleado sustancias modificadas genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).

## 7. PESOS NETOS

FORMATO	PESO NETO
RO 4250	4000g

## 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