



# FICHA TÉCNICA

Salsa Pizza 5 kg

Código: 02014

Código EAN: 8427754020146



## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**Denominación del producto:** Salsa Pizza

**Origen:** España

**Descripción:** Es un producto obtenido al someter tomates seleccionados a un tratamiento térmico acertado, y triturado a través de tamices adecuados (Malla Ø 3mm), mediante el cual se separa la mayor parte de pieles y semillas del fruto. el tomate así preparado y tras la adición de varios ingredientes, es sometido a un tratamiento térmico que garantiza su vida útil.

**Lista de ingredientes:**

Tomate, agua, almidón modificado de maíz, azúcar, sal, aceite de girasol, hierbas aromáticas, especias y acidulante: ácido cítrico.

## 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	3.0 - 4.0	2.0 - 5.0	M/ANA-001
Sólidos solubles: °BRIX	10.5 - 13.0	10.0 - 14.0	M/ANA-003
pH	4.20 - 4.30	4.10-4.40	M/ANA-130
Acidez expresado como % de ácido cítrico	0.4 - 0.6 %	<= 0.8	M/ANA-119
Color	Rojo característico	Rojo característico	Organoléptico
% Sal	1.0 - 1.2%	0.9 - 1.3%	M/ANA-120

**GRANULOMETRIA:**

El tamaño de malla para esta presentación será 3mm

**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:

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

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

Valor energético	46Kcal / 193 KJ
Grasas	0.4g
De las cuales saturadas	0g
Hidratos de Carbono	8.6g
De los cuales azúcares	5.4g
Fibra	1.4g
Proteínas	1.2g
Sal	1.12g

### 5. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

ENVASE	Capacidad (ml)	Peso Neto (g)	Presentación
Latón 5kg	Aprox. 4180ml	4000	Bandeja retráctil conteniendo 3 envases

### 6. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

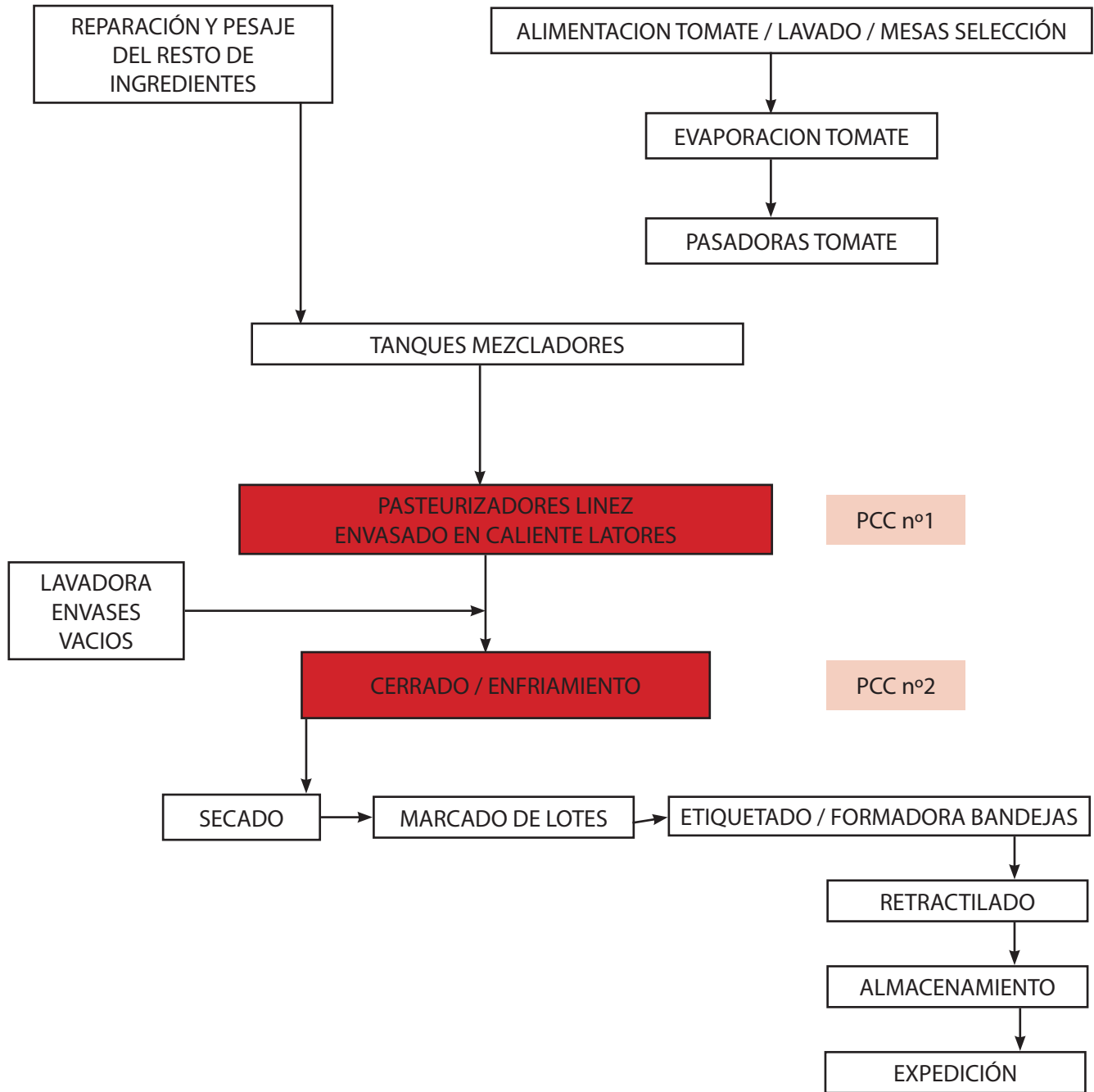
ALMACENTAMIENTO: No se precisa instrucciones de almacenamiento ni de conservación; no obstante, al igual que en el resto de las conservas, se aconseja mantener en lugar fresco y seco.

VIDA ÚTIL: Se establece 5 años como vida útil de esta presentación.a partir de su fabricación.

### 7. ETIQUETADO

Todos los envases se presentarán con una etiqueta en la cual constará 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
Pescado 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 SO <sub>2</sub> )		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.