



FICHA TÉCNICA

Salsa Pizza 5 kg

Código: 02014

Código EAN: 8427754020146

F.C.: 09/11/2022

F.R.: 08/01/2025



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

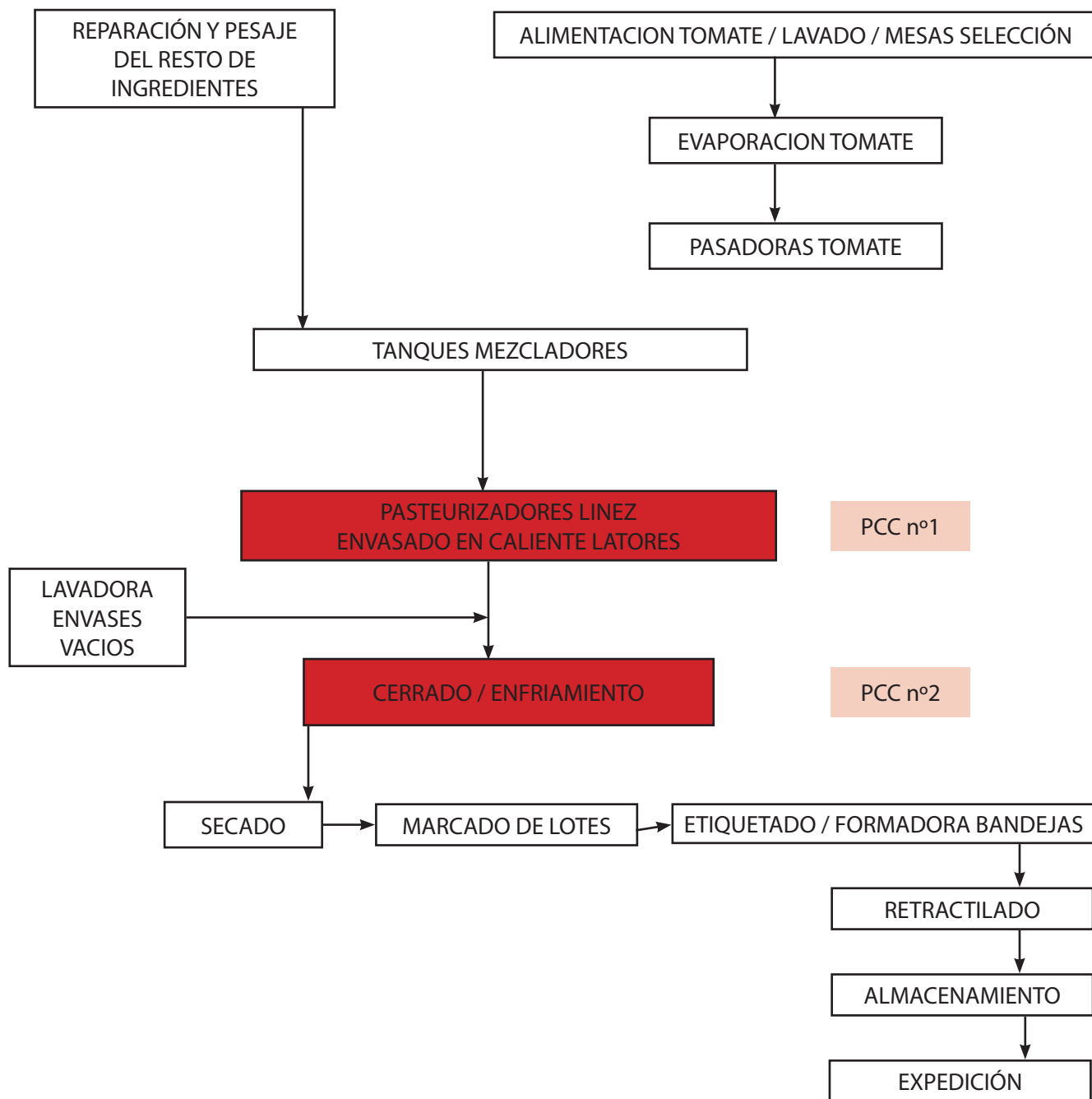
ALMACENTAMIENTO: No se precisa instrucciones de almacenamiento ni de conservación; no obstante, al igual que en el resto de las conservas, se aconseja mantener en lugar fresco y seco.

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 SO2)		X		X
Altramucos 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.