



FICHA TECNICA

Tomate triturado 1kg

Código: 12005

Código EAN: 8427754120051

F.C: 22/08/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El tomate triturado es un producto obtenido al someter tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT-BREAK) acertado, y triturado a través de tamices adecuados (Malla Ø 2,5-2,8 mm), mediante el cual se separa la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El tomate así preparado, resulta un producto homogéneo y con sabor natural, que permite múltiples aplicaciones.

Ingredientes: Tomate, sal y acidulante: ácido cítrico (Sólo se añade acidulante cuando se requiere corregir la acidez del tomate).

2. ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FÍSICO - QUÍMICAS

	Valor Medio	Tolerancia
Consistencia ° Bostwick	9	< 11
Sólidos solubles ° Brix	> 4.5	> 4.5
pH	4.25	4.10 - 4.40
% Sal	0.70%	0.5 - 1.0 %
Acidez expresada como % de ácido cítrico	0.30%	< 0.60%
Contaminantes químicos	Según Reglamento 1881/2006	

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Característico
Olor y sabor	Típico. Ausencia de sabores y olores extraños
Granulometría	El tamaño de malla para esta presentación será 2,5 - 2,8 mm

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Norma de referencia de estabilidad micro	AFNOR NF V8 - 408
Técnica de análisis	Incubación a 37°C - 7 días
Criterios de estabilidad tras incubación	Ausencia de deformación de envase Ausencia de modificaciones organolépticas Diferencia de pH < 0.5 respecto a testigo
Recuentos de mohos (método Howard)	< 40 % campos positivos (Calidad Extra)

5. ALMACENAMIENTO, VIDA ÚTIL Y ETIQUETADO

ALMACENAMIENTO

No precisa instrucciones de almacenamiento, se aconseja mantener en lugar fresco y seco.

VIDA ÚTIL

Latas: Se establecen 5 años a partir de la fecha de fabricación

Bolsa aséptica: Se establecen 2 años a partir de la fecha de fabricación.

VIDA ÚTIL SECUNDARIA

Una vez abierto, mantener refrigerado en un envase hermético y consumir antes de 3 días.

MODO DE PREPARACIÓN

El tomate triturado puede utilizarse como base para la elaboración de cualquier tipo de salsa de tomate. Añadiendo aceite de oliva a una sartén y sofriendo cebolla y una pizca de ajo e incorporando sobre este sofrito el tomate triturado, conseguirá una deliciosa salsa de tomate que podrá utilizar como acompañamiento de sus platos.

6. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

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 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>), alféncigos (<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

Permitida alegación SIN GLUTEN < 20 ppm

INFORMACIÓN SOBRE OGM: Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados. Según Reglamento 1829/2003.

INFORMACIÓN SOBRE RADIACIONES: Este artículo no ha sido irradiado

7. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

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

8. VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100g	Tolerancia
VALOR ENERGÉTICO	91KJ / 22Kcal	
GRASAS (g)	0.2	0 - 1.7
De las cuales saturadas (g)	0.04	0 - 0.84
HIDRATOS DE CARBONO (g)	3.6	1.6 - 5.6
De los cuales azúcares (g)	2.8	0.8 - 4.8 %
FIBRA ALIMENTARIA (g)	0.7	0 - 2.7
PROTEÍNAS (g)	1.0	0 - 1
SAL (g)	0.70	0.325 - 1.075