



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA  
40.067797/M  
CE

Enero 2022

## FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: TOMATE COCINADO DE LA ABUELA 560 G  
CÓDIGO: 3007030004

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL		POR 100G	
pH:	< 4,5	MESÓFILOS AEROBIOS REVIVIFICABLES	Negativo (ausencia)	ENERGÍA:	356 kJ / 85 kcal		
° BRIX:	14 - 16	SHIGELLA	Negativo (ausencia)	GRASAS:	3,2 g		
VACÍO:	Presencia	SALMONELLA	Negativo (ausencia)	DE LAS CUALES SATURADAS:	< 0,5 g		
ESPACIO DE CABEZA:	2 - 6 mm	BACILUS CEREUS	Negativo (ausencia)	HIDRATOS DE CARBONO:	12 g		
SEGURIDAD DE CIERRE:		ANAEROBIOS MESÓFILOS	Negativo (ausencia)	DE LOS CUALES AZÚCARES:	7,9 g		
ENVASES DE VIDRIO:		CL. SULFIT-REDUCR A 46 ° C	Negativo (ausencia)	FIBRA ALIMENTARIA:	1,4 g		
AMPLITUD	> 4 mm	TERMÓFILOS AEROBIOS	Negativo (ausencia)	PROTEÍNAS:	1,2 g		
		MOHOS Y LEVADURAS	Negativo (ausencia)	SAL:	1,5 gt		

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Frasco S-580. Peso Neto: 560 g	
	ENVASADO: 12 frascos / caja	
	EMBALAJE: 84 cajas / palet	
CADUCIDAD 5 años.		
ALÉRGENOS No contiene alérgenos. <small>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011.</small>		
OMG No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.		

Imagen sólo a efectos ilustrativos

DESCRIPCIÓN	Es la salsa de tomate triturada preparada a partir de los frutos enteros, frescos, sanos y limpios de las variedades cultivares de <i>Solanum Lycopersicum L.</i> , siguiendo las buenas prácticas de fabricación. Es introducido en un envase cerrado herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico que asegura la esterilidad comercial del producto.			
INGREDIENTES	Puré de tomate, aceite de girasol, azúcar, sal, fécula de maíz, acidulante: ácido cítrico (E-330)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR:	OLOR:	SABOR:	TEXTURA:
	Típico.	Típico.	Típico.	Típica.
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar limpio, fresco y seco. Preservar de la luz solar directa. Una vez abierto el producto conservar en refrigeración y consumirlo antes de los 2 días. Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipo de productos alimenticios.			
LEGISLACIÓN APLICABLE	Codex alimentario. R.D.2073/2005. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. R.D.1169/2011 por el que se regulan las informaciones facilitadas al consumidor. R.D.1801/2008, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados. Reglamento 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de terminados contaminantes en los productos alimenticios. Reglamento 2018/73 por el que se fija el límite máximo de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos. Cuadro general de APPC de verduras.			

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.