



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Mayo 2022

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: TOMATE FRITO 2,55 KG
CÓDIGO: 3007030008

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL		POR 100G
pH:	< 4,6	MESÓFILOS AEROBIOS	≤ 10 ufc/g	ENERGÍA:	322 kJ / 77 kcal	
VACÍO:	Presencia	TERMÓFILOS AEROBIOS	≤ 10 ufc/g	GRASAS:	3,0 g	
ESPACIO DE CABEZA:	2 - 6 mm	MESÓFILOS ANAEROBIOS	≤ 10 ufc/g	DE LAS CUALES SATURADAS:	0,3 g	
SEGURIDAD DE CIERRE:		TERMÓFILOS ANAEROBIOS	≤ 10 ufc/g	HIDRATOS DE CARBONO:	10,0 g	
ENVASES METÁLICOS:		MOHOS Y LEVADURAS	≤ 10 ufc/g	DE LOS CUALES AZÚCARES:	3,9 g	
SOLAPAMIENTO	> 45 %			FIBRA ALIMENTARIA:	1,2 g	
COMPACIDAD	> 75 %			PROTEÍNAS:	1,5 g	
				SAL:	0,87 g	

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Latón de 3 Kg. Peso Neto: 2550 g	
	ENVASADO: 6 latas / caja	
	EMBALAJE: 50 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	Tomate, espesante almidón de maíz, aceite de girasol, azúcar, sal, acidulante: ácido cítrico, ajo y cebolla.			
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.			