

FICHA TÉCNICA TOMATE TRITURADO CORREAS FT TF Versión: 1 Fecha: 10.09.2020

DESCRIPCION

Producto preparado a partir de tomates recién cosechados, maduros, sanos y de color rojo uniforme de las variedades de la especie "Rosa de Barbastro", sometidos a un tratamiento de lavado, condimentado, pasteurizado y enfriado.

INGREDIENTES

Tomate, Acidulante (Ácido cítrico E-330)

CARACTERISTICAS FISICAS

Sólidos solubles (°Brix) producto final con sal: 5 - 8 °Brix Consistencia (Bostwick): 10 – 13 cm/30s Ph: 3.80-4.20

Cumplirá con el Real Decreto 2420/1978, de 2 de Junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Conservas Vegetales.

CARACTERISTICAS QUIMICAS

Acidez total <0.3% ácido cítrico

Cadmio: máx. 0.05 ppm Plomo: máx. 0.10 ppm Estaño: 200 ppm

Según el Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y el Reglamento (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE,

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Rojo Uniforme Aspecto y Textura: Homogénea sin separación de fases Sabor y Aroma: Ausencia de sabores y olores o anormales pej. sabor a quemado o caramelo

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Se lleva a cabo un Control de Estabilidad, que consiste en la incubación del producto durante 15 días a 37°C en el laboratorio interno de Vega del Ebro, S.A., controlando la variación de Ph según la norma AFNOR V08-401. Adicionalmente, se realizan incubaciones 37°C (±2°C) durante 7 días e incubaciones 55°C (±2°C) durante 7 días, en laboratorio externo siguiendo la Norma AFNOR V08-408, determinado:

Aerobios mesófilos totales	Aerobios termófilos totales	Anaerobios mesófilos totales	Anaerobios termófilos totales	Mohos, levaduras
≤10 u.f.c./g	≤10 u.f.c./g	≤10 u.f.c./g	≤10 u.f.c./g	≤10 u.f.c./g

ALÉRGICOS y GLUTEN

El producto elaborado NO CONTIENE ningún alimento y/o ingrediente susceptibles de producir alergias o intolerancia. No hay presencia de sustancia alergénica dentro del producto, no se utilizan sustancias alergénicas para otras producciones que comparten la misma línea de proceso, no se utiliza sustancia alergénica para otros productos que se elaboran en las mismas instalaciones. NO CONTIENE Gluten. No existe ningún riesgo para los consumidores.

Cumpliendo el Reglamento (UE) 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

OGM

AUSENCIA de OGM Según reglamento 1829/2003 de la CE Alimentos Modificados Genéticamente.

No hay presencia de contenido de OGM o que se hayan producido a partir de OGM o que contengan ingredientes OGM dentro del producto, no se utiliza OGM para otras producciones que comparten la misma línea de proceso, no se utiliza OGM para otros productos que se elaboran en las mismas instalaciones.

RADIACIONES IONIZANTES

Este producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes, no se utilizan Rayos X o Gamma

MODO DE EMPLEO

Abrir el envase con cuidado y verter el contenido en un recipiente o sartén. Freír y servir al gusto.

POBLACION DESTINO Y USO PREVISTO

Este producto está destinado para el uso alimentario de la población general

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Vida útil: 5 años

Vida útil secundaria: 5 días (manteniendo el producto en el frigorífico)

Almacenamiento: El almacenamiento será en condiciones normales de temperatura y ventilada y se mantendrá limpio y ordenado. Conservar en un ambiente fresco y seco, en condiciones normales de humedad y temperatura. Una vez abierto conservar refrigerado 48h como máximo.

ETIQUETADO

El etiquetado se realiza de acuerdo con la legislación vigente RD 1334/1999 y Reglamento 1169/2011

TABLA NUTRICIONAL (valores medios por cada 100gr)

Parámetro s/ ANALISIS NUTRICIONAL 4890010	Valor	Unidad
VEGA DEL EBRO		
Valor energético	29	Kcal.
	122.3	KJ.
Grasas	<0.5	g.
de las cuales saturadas	0.0	g.
Hidratos de carbono	5.0	g.
de los cuales azúcares	3.8	g.
Fibra alimentaria	1.9	g.
Proteínas	1.3	g.
Sal	0.02	g.

FORMATO Y PRESENTACION

Formato.	Frasco S-580	FRASCO 370	FRACO-314
Dimensiones (mm)	Ø63x170	Ø63/118	Ø63/85
Capacidad (ml)	580	370 ml	314ml
Peso Bruto (g)	825	530 g	468 g
Peso Neto (g)	560	345 g	300 g
Peso Escurreido (g)	-	-	-
Unidades por caja	12	12	12
Peso de caja (kg)	10	6.5	5.7
Unidades por palet	1008	1584	1584
Peso del palet	870 kg	880 kg	810 kg
Altura de cajas	7	11	11
Manto	144	144	144

Lote de producto: V-E LXXYYY HH:MM siendo (V-E: Vega del Ebro L: lote XX: 2 Últimos dígitos año de fabricación YYY día juliano de fabricación HH:MM hora de identificación etiquetado)

Fecha de consumo preferente: T-T XX YYYY siendo (tipo de producto final: T-T Tomate triturado seguido de XX mes YYYY año siendo esta la fecha de consumo preferente)