FICHA TÉCNICA



DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	TOMATE FRITO LATA 3 KG

INGREDIENTES

TOMATE, ALMIDÓN MODIFICADO DE MAÍZ, ACEITE DE GIRASOL, AZÚCAR, SAL, ACIDULANTE, ÁCIDO CÍTRICO, AJO, CEBOLLA EN POLVO

ORIGEN

ESPAÑA

FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Formato	Lata 2650 ml
Peso Bruto	2750 g
Peso Neto	2500 g
Peso Escurrido	-
EAN	8436008201606
TIPO DE ENVASE	
Envase primario 1	Lata
Material	Aluminio
Envase primario 2	Caja
Material	Cartón
Etiquetado	

Según la normativa especifica vigente y Reglamento (CE) nº 1169/2011

Este lote viene marcado con inkjet en la propia lata de forma legible e indeleble

FICHA TÉCNICA



COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

VALORES MEDIOS	por 100g producto
Valor energético	289 Kj
Valor energético	69 Kcal
Grasas:	4,00 g
De las cuales saturadas	0,50 g
Hidratos de carbono	7,50 g
De los cuales azúcares	4,40 g
Fibra alimentaria	0,60 g
Proteínas	0,70 g
Sal	1,30 g

FÍSICO-QUÍMICAS

pH	4,00 +- 0,20
Acidez total	<0,3% ácido cítrico
Bostwick	8 - 10 cm /30s
ºBrix	7 - 11º

MICROBIOLÓGICAS (según normativa)

Producto comercialmente estéril, estándares microbiológicos adoptados (NORMA AFNOR:NF-V08-408
El producto se considerará estable cuando se cumples los siguientes puntos:

a) Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación
b) Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto
c) Diferencia del pH <0,5 unidades en relación al testigo

CARACTERÍASTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Rojo uniforme
Olor	Típico
Sabor y aroma	Típico
Textura	Típica

OTRAS ESPECIFICACIONES

Vida útil	5 años
Radiaciones	Ningún tipo de irradiación
Población Destino	Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia de los componentes indicados en el apartado ALÉRGENOS(Tabla 1)
Modo Conservación	Conservar en lugar fresco resguardado de la luz y fuertes variaciones de temperatura
Condiciones de uso	Una vez abierto conservar en un recipiente no metálico hasta dos días en el frigorífico

FICHA TÉCNICA



ALÉRGENOS e INTOLERANCIAS

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse (Según anexo II Reglamento 1169/2011)

ALÉRGENO	CONTIENE	PUEDE CONTENER TRAZAS	NO CONTIENE
Gluten			X
Crustáceos			X
Huevos/Ovoproductos			X
Pescado			X
Cacahuetes			X
Soja			X
Leche			X
Frutos de cáscara			X
Apio			X
Mostaza			X
Sésamo			X
Moluscos			X
Altramuces			X
Anhídrido sulfuroso			X

DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

No contienen multiresiduos plaguicidas, cumpliendo Reglamento (CE) nº 396/2005 y posteriores modificaciones en las que se fija el contenido máximo de residuos plaguicidas en alimentos. No contienen metales pesados, cumpliendo el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 y posteriores modificaciones en las que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

FICHA TÉCNICA



LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (UE) nº 1169/2011 Del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento europeo y del Consejo de 16 de Diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios. Modificado por Reglamentos (UE) 1129/2011 y 1130/2011 de la Comisión de 11 de Noviembre de 2011

Cumplirá con el Real Decreto 858/1984, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de salsas de mesa

Real Decreto 640/2006 de 26 de Mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones

Reglamento (CE) 2074/2005 sobre medidas de aplicación modificaciones de derogaciones parciales de los reglamentos 852/2004, 853/2004, 854/2004 y 882/2004

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto