

FICHA TÉCNICA FTP-04-10

MERMELADA DE TOMATE



Descripción del Producto

Producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de tomates sanos, adecuadamente preparados, con adición de azúcar y limón y sin adición de agua añadida.

Ingredientes

Tomates 66%, Azúcar, limón y vainilla

Elaboración

El primer paso es la recepción de los tomates. A continuación se lavan, se pelan, se limpian, se trocea y se pesan para calcular la cantidad de azúcar que tendremos que añadir. Cocemos los tomates con la mitad de azúcar y cuando la pasta está blanda añadimos limón para proporcionar el grado de acidez que necesitamos, para posteriormente añadir el resto del azúcar y la vainilla. Comprobamos los grados brix para verificar que estos están entre 45 y 70 grados).

Seguimos cociendo hasta que la mermelada adquiere la consistencia deseada. Envasamos en caliente, después de haber lavado los botes y se procede al cierre de los botes, mediante cerradora manual con inyección de vapor. Para terminar, esterilizamos los botes cerrados, 15 minutos al baño María.

Características Generales

Caducidad:	2 años tras su envasado.
Presentación:	Bote de 350 gr.
Packaging:	Caja de 6 botes.
Conservación:	Temperatura ambiente, en lugar seco y fresco.
Consumo:	Directo.

Composición Nutricional por 100 gr de Mermelada

Valor energético	615Kj/147Kcal
Grasas:	0,19 gr.
De las cuales saturadas:	0,02 gr.
Hidratos de carbono	35,4 gr.
De los cuales Azúcares:	35,23 gr.
Proteínas:	0,60 gr.
SAL	0,00 gr.



BESCO ARTESANOS S.L.

Polígono industrial valle del Cinca Parcela 48 Bis Nave B1
22300 BARBASTRO- HUESCA-

FICHA TÉCNICA FTP-04-10

Alérgenos

El presente producto no contiene alérgenos.

Criterios Microbiológicos

Escherichia coli:	Ausencia en 25 gr.
Salmonella spp:	Ausencia en 25 gr.
Mohos y Levaduras:	< 500 ufc/gr.
Listeria monocytogenes:	Ausencia en 25 gr.
Staphylococcus aureus:	Ausencia en 25 gr.

Legislación

Real Decreto 863/2003, por el que se aprueba la norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, mermeladas de frutas y crema de castañas.

Directiva 2001/113/CE del Consejo, relativa a las confituras, jaleas y mermeladas de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana.

Real Decreto 670/1990, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas.

Reglamento (CE) nº 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Etiquetado

Ejemplo de etiqueta:

MERMELADA DE TOMATE

Nº de lote 0018/10/2016

ingredientes:

Tomate(66%), azúcar
limón ,vainilla

BESCO ARTESANOS SC

Polígono Valle del Cinca

Nave B1 Parcela 48 Bis

22300 Barbastro (Huesca)

España Tef. +34 974269028

consumir preferentemente
antes de 11 / 2018

Una vez abierto conservar en frío

SIN GLUTÉN

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES POR 100 GRS

Valor energético 615kJ / 147Kcal

Grasas 0,19g

-de las cuales saturadas 0,02g

Hidratos de carbono 35,4g

-de los cuales Azúcares 35,2g

Proteínas 0,6g

Sal 0,0g

Peso aproximado.: 350g

