

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	04-001 Tomates pelados enteros - EXTRA
VIDA ÚTIL	36 meses desde la fecha de producción
MODALIDAD DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. Una vez abierto el envase, el producto debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en poco tiempo (4-6 días).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: tomates pelados, zumo de tomate, corrector de acidez: E330.

Reglamento CE 775/2018 - Origen del tomate: Italia.

Alérgenos (Anexo II, Reglamento UE n.º 1169/2011): AUSENTES Alérgenos

presentes en la planta de producción: NINGUNO

Posibilidad de contaminación cruzada: NINGUNA

Reglamento UE 828/14 - El producto no contiene gluten.

Reglamento UE 775/18 – Origen del ingrediente principal (tomates): ITALIA

El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG según los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03.

Envase primario	Lata de hojalata - 2650 ml conforme al Reglamento CE 1935/2004
Cantidad nominal	2500 g
Peso escurrido	1500 g
Embalaje secundario	Paquete térmico
Paletización	Unidades/paquete térmico: 6 – Paquetes térmicos/capa: 5 – Total de unidades: 300

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: tomates pelados, cuidadosamente calibrados y en salsa, recolectados en su punto óptimo de maduración. Color: rojo típico del tomate, sin partes oscuras ni necrosis.

Sabor: absolutamente genuino y fragante, típico del tomate, sin olores ni sabores extraños

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y ss.mm.ii.

pH: $4,25 \pm 0,1$

Proceso de pasteurización: $F_{100} > 3$ min

Vacío: 35 cm Hg máximo – 15 cm Hg mínimo Brix:

$7,0 \pm 0,2$

Recuento Howard: < 40

Pesticidas: dentro de los límites establecidos por la legislación comunitaria Cuerpos extraños: ausentes

Residuos de piel: cmq/100 g: < 2

N.º de piezas: ≥ 25

Número de frutos: ≤ 40

Integridad: $> 70 \%$

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Reglamento (CE) 2073/2005 - Reglamento (CE) 1441/2007 y
modificaciones posteriores.

Producto microbiológicamente estable tras 15 días de incubación a 37 °C (características microbiológicas, químico-físicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado
Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g
Coliformes: ausentes
Esporas de anaerobios esporígenos: < 3 MPN/1 g
Listeria monocytogenes: ausente
Estafilococos coagulantes: ausentes

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO
Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 81 kJ / 19 kcal
Grasas: 0,1 g
- de las cuales ácidos grasos saturados: 0 g
Hidratos de carbono: 3,0 g
- de los cuales azúcares: 3,0 g
Proteínas: 1,1 g
Sal: 0,10 g (30 mg de sodio)

Información dietética para intolerancias alimentarias (Información sobre alérgenos e ingredientes que provocan intolerancias)

Sin aditivos (**Additives free**)
Sin colorantes nitrogenados (**Nitrogen colouring additives free**) Sin benzoatos (**Benzoates free**)
Sin BHA/BHT (**BHA/BHT free**) Sin huevos ni derivados (**Eggs and egg derivatives free**) Sin OGM (**GMO free**)
Sin gluten (**Gluten free**) Sin glutamato (**MSG free**)
Sin leche ni derivados (**sin leche ni derivados lácteos**) Sin semillas de avellanas ni sésamo (**sin frutos secos ni derivados**) Sin marisco (**sin marisco**)
Sin dióxido de azufre (**sin so2**)
Sin harina ni derivados de la harina (**Flour free and flour derivatives free**) Apto para la alimentación musulmana (**Halal suitable**)
Apto para vegetarianos (**Vegetarians suitable**) Apto para veganos (**Vegans suitable**)

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIaciones IONIZANTES

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados según el Reglamento 1999/2/CE del 22 de febrero de 1999.

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento CE 852/2004.