

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO <i>Denominación comercial</i>	01-001 TOMATES SECOS <i>Tomates secos en aceite de girasol</i>
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.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: tomates (67 %), aceite de girasol (22 %), agua, vino blanco, azúcar, especias, ajo, alcaparras. Reglamento UE 775/2018 - Origen del tomate: Italia. Dir. 2003/89/CE y ss.mm.ii. - El producto no contiene alérgenos. <u>Reg. UE 828/14 - Sin gluten.</u> El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG según los Reg. CE 1829/03 y 1830/03.	
Embalaje primario	Lata de hojalata – 850 ml - Ø: 100 mm – h:118 mm Conforme al Reglamento CE 1935/2004 – Reglamento UE 10/2011 y ss.mm.ii. Código de reciclaje: Lata FE40 (acero - metal) [Decisión 97/129/CE]
Cantidad nominal	750 g
Peso escurrido	500 g
Embalaje secundario	Térmico retráctil [Código de reciclaje (LDPE4) – Plástico] Bandeja [Código de reciclaje (PAP20) – Cartón ondulado]
Medidas del paquete térmico	205 x 308 x 120 h (mm)
Paletización	unidades/paquete térmico: 6 – paquetes térmicos/capa: 12 – capas/palé: 12
Palé Epal	~ 80 x 120 x 164 h (cm)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: rojo intenso, típico. Sabor y aroma: típico del tomate seco con notas especiadas evidentes. Aspecto y consistencia: rodajas de tomate seco, delicadamente crujientes.
--

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS

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

pH: 4,10 ± 0,2 NaCl (%): 3,8 % ± 0,3 Proceso de pasteurización: F₁₀₀ > 30 min. Vacío: < 25 mmHg Ensayo de ranciedad (Kreiss): negativo Contaminantes: dentro de los límites de la legislación italiana y europea vigente. Cuerpos extraños: ausentes.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y ss.mm.ii.

Microbiológicamente estable: sin variaciones tras una incubación de 15 días a 37 °C (características microbiológicas, químico-físicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado.

Coliformes: ausentes

Bacterias lácticas mesófilas: < 10 UFC/1 g

Listeria monocytogenes: ausente

Valores nutricionales medios por 100 g de producto escurrido

Energía: 471 kJ / 113 kcal

Grasas: 6,4 g

– de las cuales ácidos grasos

saturados: 0,7 g Hidratos de carbono:

7,9 g

– de los cuales azúcares: 6,1 g

*Fibra: 5,8 g

Proteínas: 3,1 g

Sal: 3,81 g

* Determinadas según el método AOAC 985.29 1986

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.

ALÉRGENOS

Las sustancias alergénicas incluidas en el anexo II del Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones posteriores se indican en la lista de ingredientes de la etiqueta.

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

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