

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO <i>Denominación comercial</i>	01-032 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 LUZ Y CALOR. Una vez abierto el envase, el producto debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en poco tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: tomates (58 %), aceite de girasol, vinagre de vino, sal, albahaca, ajo, perejil, pimienta negra. Dir. 2003/89/CE y ss.mm.ii. – El producto no contiene alérgenos. El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG según los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03. Reglamento (UE) n.º 775/2018 - Origen de los tomates: ITALIA	
Envase primario	Tarro de vidrio CEE STD 3100 ml con tapa twist-off conforme al Reglamento CE 1935/04 – Reglamento UE 10/11
Código de reciclaje	Tarro [GL70→ vidrio] – Tapa [FE40→ acero]
Peso neto	2900 g
Peso escurrido	1680 g
Embalaje secundario	Envase térmico con bandeja de cartón
Código de reciclaje	Envase térmico [LDPE4→ vidrio] – Bandeja [PAP20→ papel]
Paletización	Botes / Paquetes térmicos: 2 – Paquetes térmicos / Capa: 20 – Paquetes térmicos / Palé: 100

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 QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: 4,1 ± 0,2 Proceso de pasteurización: F₁₀₀ > 30 min. Vacío: < 600 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.

Producto microbiológicamente estable: sin variaciones 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
Bacterias lácticas mesófilas: < 10 UFC/1 g
Listeria monocytogenes: ausente

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO ESCURRIDO

Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 471 kJ / 113 kcal
Grasas: 6,4 g
- de las cuales saturadas: 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: 3,8 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.