

Código: 01-015 – Marca: Ginos srl

Denominación comercial <i>Denominación legal de venta</i>	«O sole mio» - Tomates semisecos <i>Tomates rojos semisecos en aceite de girasol</i>
Vida útil primaria Vida útil residual	36 meses desde la fecha de producción > 24 meses
Modo 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) dentro de un recipiente adecuado cubierto con su propio líquido de conservación y consumirse en poco tiempo (3-5 días).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: tomates (58 %), aceite de girasol, agua, azúcar, sal, corrector de acidez: E270, ajo en polvo, albahaca (1 %). Reg. 775/18/UE - Origen del ingrediente principal (tomates): ITALIA Dir. 2003/89/CE y ss.mm.ii. - El producto no contiene alérgenos. Reglamento UE 828/2014 – Sin gluten El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG según los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03.	
Envase primario	Lata de hojalata - 850 ml - Ø: 99 mm – h:118 mm Conforme al Reglamento 1935/2004/CE y ss.mm.ii. Código de reciclaje: [Lata (FE40) →Acero]
Cantidad nominal	770 g
Peso escurrido	447 g
Embalaje secundario	Retráctil con bandeja de cartón ondulado Código de reciclaje [Bandeja (PAP20)→ Papel] – [Envoltorio térmico (LDPE4)→ Plástico]
Medidas del envase retráctil	205 x 308 x 120 h (mm)
Paletización EURO	unidades/paquete: 6 – paquetes/capa: 12 – capas/palé: 12
Palé Epal (120 x 80 cm)	80 x 120 x 164 h (cm)
Paletización EE. UU.	piezas/paquete: 6 – paquetes/capa: 16 – capas/palé: 10
Palé EE. UU. (40 x 48 pulgadas)	100 x 120 x 140 h (cm)
EAN unidad de venta	8 023910 01015 2
EAN Thermopack	(01) 0 8023910 01015 2 (15) AAMMGG (10) Lote
Condiciones de transporte	Manipular a temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: tomates cortados por la mitad y parcialmente secos. Normalmente hay entre 21 y 26 unidades en cada envase. Color: rojo típico del tomate, sin partes oscuras ni necrosis. Sabor: producto extremadamente sabroso, típico del tomate recién cosechado, muy fragante y enriquecido con la frescura de la albahaca.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS

Reglamento (CE) n.º 396/2005 - Reglamento (UE) n.º 2022/1428 - Reglamento (UE) n.º 2023/915 y modificaciones posteriores. pH: 4,05 ± 0,2 Cloruro de sodio: 2,0 % ± 0,3 Vacío: < 600 mmHg Proceso de pasteurización: F ₇₁ > 50 min. Pesticidas: dentro de los límites establecidos por la legislación comunitaria Metales pesados: dentro de los límites establecidos por la legislación comunitaria 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 32 °C (características microbiológicas, químico-físicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado.

Carga bacteriana mesófila: < 100 UFC/1 g

Coliformes: ausentes

Esporas de anaerobios esporígenos: < 3 MPN/1

g *Listeria monocytogenes*: ausente

Estafilococos coagulasa: ausentes

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO

ESCURRIDO Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 245 kJ / 59 kcal

Grasas: 1,9 g

- de las cuales, ácidos grasos

saturados: 0,3 g Hidratos de carbono:

7,9 g

- de los cuales azúcares: 6,9 g

*Fibra: 2,1 g

Proteínas: 1,4 g

Sal: 1,5 g

* Determinadas según el método AOAC 985.29 2003

SUGERENCIAS PARA SU USO Y EMPLEO EN LA COCINA

Producto muy versátil en la cocina: ideal para entrantes, guarniciones y bufés; delicioso como aperitivo acompañado de vino y aperitivos. Excelente para degustar con embutidos, pasta, pizza, focaccia o mozzarella de búfala.

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.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento (CE) n.º 852/2004.