

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO <i>Denominación comercial</i>	01-007 Golden Baby - Pomo confit <i>Tomates cherry amarillos pelados semisecos en aceite</i>
VIDA ÚTIL VIDA ÚTIL RESIDUAL MÍNIMA. MODALIDAD DE CONSERVACIÓN:	30 meses desde la fecha de producción > 18 meses CONSERVAR EN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. Una vez abierto el envase, debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en poco tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: Tomates (65 %), aceite de girasol, azúcar, sal, ajo en polvo, acidulante: E270, albahaca. Reg. UE 775/2018 - Origen de los tomates: Italia. Dir. 2003/89/CE y ss.mm.ii. - El producto no contiene alérgenos. Reg. UE 828/2014 - Sin gluten. El producto no contiene OGM ni ingredientes derivados de OGM según los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03.	
Envase primario	Lata de hojalata - 850 ml - Ø: 100 mm - h: 118 mm Conforme al Reglamento CE 1935/2004 - 10/2011 y ss.mm.ii. Código de reciclaje: FE40 (acero - metal)
Peso bruto	~ 860 g
Peso neto	770 g
Peso escurrido	500 g
Embalaje secundario	Retráctil con bandeja de cartón ondulado Código de reciclaje [Bandeja (PAP20) -> Papel] – [Envoltorio retráctil (LDPE4)-> Plástico]
Peso bruto del paquete	~ 5,3 kg
Dimensiones del paquete	205 x 308 x 120 h (mm)
Paletización	6 paquetes / paquete térmico – 12 paquetes térmicos / capa – 864 paquetes / palé
Palé Epal	80x120x164h (cm)
Código TARIC	2002101000

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: tomates cherry enteros, maduros, pelados de forma regular y parcialmente secos. Color: amarillo. Sabor: típico del buen tomate, delicadamente afrutado y suavizado con una nota de albahaca fresca. Textura: suave.

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: F₇₀ > 35 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.

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

Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g Coliformes:

ausentes

Salmonella: ausente en 25 g

Esporas de anaerobios esporígenos: < 3 MPN/1 g

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO ESCURRIDO REGLAMENTO (UE) N.º 1169/2011

Energía: 224 kJ / 53 kcal

Grasas: 1,5 g

- de los cuales ácidos grasos

saturados: 0,4 g Carbohidratos: 7,0 g

- de los cuales azúcares:

6,5 g Fibra: 2,0

Proteínas: 2,0 g

Sal: 1,5 g

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.