

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO <i>Denominación comercial</i>	01-012 Tomates cherry con hierbas <i>Tomates cherry semisecos cortados por la mitad en aceite</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 cherry semisecos (58 %), aceite de girasol, agua, azúcar, sal, especias* (0,5 %), corrector de acidez: E270. *(ajo, albahaca, orégano, mejorana, tomillo en proporciones variables)

Dir. 2003/89/CE y ss.mm.ii. – El producto no contiene alérgenos. Reg.

UE 828/2014 – Sin gluten.

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

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

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	445 g
Embalaje secundario	Retráctil [Código de reciclaje (LDPE4) – Plástico] Bandeja [Código de reciclaje (PAP20) – Cartón ondulado]
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	80 x 120 x 164 h (cm)
Código TARIC	2002101000

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Tomates cherry datterini parcialmente secos y condimentados con aceite y especias Color: rojo oscuro intenso.

Sabor: sabor típico del tomate fresco con notas mediterráneas intensas y fragantes.

Textura: suave.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS

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

pH: 4,05 ± 0,2

Proceso de pasteurización: $F_{85} > 15$ 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 estable: sin variaciones tras una incubación de 15 días a 37 °C (características microbiológicas, químico-físicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado.

Carga bacteriana total: < 100 UFC/1 g

Coliformes: ausentes

Salmonella: ausente en 25 g

Esporas de anaerobios sporógenos: < 3 MPN/1

g Listeria monocytogenes: ausente

Estafilococos coagulasa: ausente

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO ESCURRIDO

Energía: 245 kJ / 59 kcal

Grasas: 1,9 g

- de los 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

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.