Producto

Tomate Frito
3 kg - Calidad Primera

Descripción

Producto obtenido a partir de frutos de *Solanum lycopersicum esculentum*, seleccionados, tamizados, mezclados con aceite y otros ingredientes hasta formas una salsa homogénea. Se envasa en envases metálicos y se procesan térmicamente hasta lograr su esterilidad comercial y características organolépticas propias del producto.

Características

Capacidad	2650 ml
Peso Neto	2600 g

Parámetros físico-químicos

Vacío	> 8 cm. Hg
pH	3,90 - 4,20
ºBrix	≥ 10
Acidez (ACA)	0,50 - 0,70
Espacio de cabeza	máx.. 10% de la altura del envase

Parámetros organolépticos

Color	Rojo oscuro uniforme
Aroma	Típico y característico del tomate frito
Textura	Producto homogéneo

Características microbiológicas

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras incubación 7 días a 37ºC + 7 días a 55ºC - *conforme a la norma AFNOR NF V 08-408*

Declaración de ingredientes

Tomate, aceite de girasol, almidón de maíz, azúcar, sal, ácido cítrico, especias

Fórmula cuantitativa

	%
Tomate	92,6
Aceite de girasol	3,0
Almidón de maíz	1,6
Azúcar	1,4
Sal	1,0
Acido cítrico	0,3
Especias	0,1

Información Nutricional - Valores típicos por 100 gr. de producto

Valor energético	377	kJ	90	kcal
Proteínas	1,6	g		
Hidratos de carbono	11,6	g		
· de los cuales azúcares	9,5	g		
Grasas	3	g		
· de las cuales ácidos grasos insaturados	0,3	g		
Fibra alimentaria	4,6	g		
Sodio	280	mg		
Colesterol	0	g		

Menciones de etiquetaje

Producto "libre de alérgenos": Ausencia de cereales con gluten, crustáceos, moluscos, pescado, huevo, leche, soja, cacahuetes, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces y sus derivados. Ausencia de anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg

Producto "libre de OGM": No se han empleado ingredientes modificados genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación

Producto "NO irradiado": No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se har empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

En cumplimiento con la Directiva 2003/89/CE: "obligatoriedad de declarar determinados alérgenos en el etiquetado del producto" y los Reglamentos (CE) Nº 1829/2003 y 1830/2003 "obligaciones de información en el etiquetado de productos OGM y/o Irradiados".

Codificación y consumo preferente

Código impreso en la tapa
Se recomienda el consumo del producto durante los 4 años posteriores a su fabricación, aunque transcurrido ese plazo no presenta ningún problema para la salud
El producto debe conservarse a temperatura ambiente, preferiblemente entre 15-25ºC y con humedad relativa inferior al 80%
Una vez abierto el contenido debe trasvasarse a un envase no metálico tapado, mantenerlo refrigerado y consumirlo antes de 48 horas

Envase primario

Envase de hojalata electrolítica de 3 cuerpos con estañado diferencial 11,2 g/m2 interior - 5,6 g/m2 exterior
Dimensiones 153 Φ x 156 mm.

Secundario y logística

botes/caja	cajas/piso	pisos/palet	cajas/palet	botes/palet	peso palet	altura palet
6	5	9	45	270	840	1540

Elaborado por el D. Calidad
Aprobado por el D. Técnico