

**DESCRIPCION**

Tomate frito preparado a partir de tomate concentrado. Este tomate es condimentado y sometido a un tratamiento de pasteurizado y posterior enfriado.

**INGREDIENTES**

Tomate, almidón modificado de maíz, aceite de girasol, azúcar, sal, acidulante: ácido cítrico, ajo y cebolla.

**ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO-QUIMICAS**

- pH: 4,00 ± 0,20
- Acidez total: <0,3 % ácido cítrico
- Bostwick: 7 - 10 cm / 30s.
- Sólidos solubles (° Brix) producto final con sal: 7 – 11°
- Arsénico: Máx. 1 ppm
- Cadmio: Máx. 0,05 ppm
- Cobre: Máx. 5 ppm
- Estaño: Máx. 0,10 ppm
- Plomo: Máx. 0,10 ppm

Según el Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinado contaminantes en los productos alimenticios y el Reglamento (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color: Rojo uniforme
- Aspecto y textura: Homogénea sin separación de fases
- Sabor y aroma: Ausencia de sabores y olores anormales

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Producto comercialmente estéril. Control de estabilidad, incubación del producto durante 15 días a 37°C según la norma AFNOR V08-401. Adicionalmente se realizan incubaciones 37°C (±2°C) durante 7 días según la norma AFNOR V08-408, determinando:

- Aerobios mesófilos totales: ≤ 10 u.f.c/g
- Anaerobios termófilos totales: ≤ 10 u.f.c/g
- Anaerobios mesófilos totales: ≤ 10 u.f.c/g
- Anaerobios termófilos totales: ≤ 10 u.f.c/g
- Mohos y levaduras: ≤ 10 u.f.c/g

**ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL**

Almacenamiento será en condiciones normales de temperatura, en ambiente fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 2 días.

Vida útil: 5 años.



**TOMATE FRITO**  
**LATA 3 Kg**

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO 10009  
REV 02 10-2017

## ETIQUETADO

Según la normativa específica vigente y (Reglamento UE 1169/2011).

## INFORMACIÓN SOBRE OGM

Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011).

ALÉRGENO: Materias de base o sus derivados*	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN <b>GLÚTEN</b> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.*		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevo		X
PESCADO y productos a base de pescado.*		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado).*		X
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa).*		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas ( <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ) nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), y productos derivados.		X
APIO y productos derivados		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/L en términos de SO <sub>2</sub> .		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X

\* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011

## VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALORES MEDIOS POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO	363 kJ / 88 kcal
GRASAS (g) De las cuales saturadas (g)	6,4 0,6
HIDRATOS DE CARBONO (g) De los cuales azúcares (g)	5,2 4
FIBRA ALIMENTARIA (g)	1,6
PROTEÍNAS (g)	1,5
SAL (g)	0,80



**TOMATE FRITO**  
**LATA 3 Kg**

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO 10009  
REV 02 10-2017

### FORMATOS Y PRESENTACION

<b>PRODUCTO:</b> TOMATE FRITO	<b>EAN</b>
<b>FORMATO:</b> LATA 2650 ml	8411916131573

UNIDAD						
CAPACIDAD (ml)	P. BRUTO (g)	P. NETO (g)	P. ESCURRIDO (g)	ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
2650	2750	2500	-	15,5	15,3	-

CAJA						
UNIDADES	PESO (Kg)			ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
6	17			16	47	31

PALET						
Nº CAJAS	PESO (Kg)	CAJAS/CAPA	CAPAS/PALET	ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
45	793	5	9	162	120	80

Realizado por:  
Departamento de Calidad

Aprobado por:  
Gerencia