

**FICHA TÉCNICA**

FT 140/00

TOMATES SECOS EN ACEITE 250cc

Página 1 de 3

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
DENOMINACIÓN	TOMATES SECOS EN ACEITE		
FORMATO	TARRO 250cc		
FABRICADO POR	INDUSTRIAS DEL BIERZO S.A.	Nº Registro Sanitario	21.00064/LE
DESCRIPCIÓN	Rehidratando tomates secos de primera calidad y macerándolos posteriormente con una selección de hierbas y especias en aceite, se consiguen unos tomates secos con un característico sabor que resultan óptimos para su uso en ensaladas, pizzas o sándwiches.		
2. INGREDIENTES			
Tomates secos, Aceite de Girasol, Aceite de Oliva, Azúcar, Tomillo, Ajo y Laurel.			
3. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	5 años		
RELACIÓN DE PESOS (g)	NETO (g)	ESCURRIDO (g)	BRUTO (g)
	240 (Desviación ≤ 3%)	190 (Desviación ≤ 3%)	409
ENVASE	Tarro cristal 250cc		
TAPA	Metálica Twist-Off formato 66		
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none">• Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado.• Proteger de la incidencia de la luz solar directa.		
CONDICIONES DE USO	Una vez abierto el envase: <ul style="list-style-type: none">• Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C• Vida útil: 5 días• Guardar cerrado tras la apertura.		
DESTINO	Tiendas minoristas, grandes superficies y canal HORECA. Población en General.		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS			
Ph (uds. pH)	<4,6	ESPACIO DE CABEZA (mm)	5-10
VACIO (cm Hg)	>10		
5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
RECUENTO	LÍMITES		
<ul style="list-style-type: none">• AEROBIOS TOTALES	< 10 u.f.c. / g		
<ul style="list-style-type: none">• MESOFILOS ANAEROBIOS	< 10 u.f.c. / g		
<ul style="list-style-type: none">• SALMONELLA / SHIGELLA	Ausencia / 25g		
STANDARES MICROBIOLÓGICOS	Control de estabilidad microbiológica: incubación del producto 7 días a 55 °C y a 37 °C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos: <ul style="list-style-type: none">• Ausencia de abombamiento de la tapa del envase después del período de incubación.• Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.• Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación a muestra testigo.		

Elaborado y aprobado por:
Responsable de Calidad

I. Javier de Castro Diez

Aprobado por:
Dirección

Raquel Gancedo Carballo

Industrias del Bierzo, S.A
www.ibsabierzo.com

Fecha: 28/09/2016



FICHA TÉCNICA

FT 140/00

TOMATES SECOS EN ACEITE 250cc

Página 2 de 3

6. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

ENERGÍA	569/136	KJ / Kcal
GRASA TOTAL	7.4	g/100g
GRASA SATURADA	1	g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	12	g/100g
AZUCARES	8.6	g/100g
PROTEÍNAS	3.4	g/100g
SAL	5.1	g/100g

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico a Tomate Seco con un característico toque de hierbas.	OLOR	Intenso, a tomate seco con hierbas.
COLOR	Rojo oscuro.	TEXTURA/CONSISTENCIA	Carnoso pero firme.

8. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN EL RD 2220/2004 ANEXO V

ALERGENO ALIMENTARIO	PRESENCIA		CONTAMINACIÓN CRUZADA	
	SI	NO	SI	NO
1. Cereales que contengan gluten		x		x
2. Crustáceos y productos derivados		x		x
3. Huevos y productos derivados		x		x
4. Pescado y productos derivados		x		x
5. Cacahuets y productos derivados		x		x
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)		x		x
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)		x		x
8. Frutos de cáscara		x		x
9. Apio y productos derivados		x		x
10. Mostaza y productos derivados		x		x
11. Granos de sésamo y derivados		x		x
12. Anhídridos sulfuroso y sulfitos		x		x
13. Altramuces y productos a base de altramuces		x		x
14. Moluscos y productos a base de moluscos		x		x

INFORMACION PARA POBLACION SENSIBLE

APTO PARA CELIACOS

Según el artículo 3 del "Reglamento (CE) N° 41/2009 de la Comisión de 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten" (corregido en el Diario oficial de la Unión Europea L 171/48 del 1.7.2009)

9. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

Producto **no modificado genéticamente**, de acuerdo con los Reglamentos (CE) n° 1829/2003 y n° 1830/2003

10. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman **no han sido tratados con radiación ionizante**, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

Elaborado y aprobado por:
Responsable de Calidad



I. Javier de Castro Diez

Aprobado por:
Dirección

Raquel Gancedo Carballo

Industrias del Bierzo, S.A
www.ibsabierzo.com

Fecha: 28/09/2016

**FICHA TÉCNICA****FT 140/00****TOMATES SECOS EN ACEITE 250cc**

Página 3 de 3

11. DATOS LOGÍSTICOS (ENVASE, CAJA Y PALET)**ENVASE UNITARIO****CÓDIGO EAN: 8412464 069202**

PESO NETO: 240g

PESO BRUTO: 409g

CAPACIDAD ENVASE: 250cc

MEDIDAS ENVASE:**ALTO** 85mm**ANCHO** 71mm**PROFUNDO** 71mm**11. 1 CAJA 12 unidades****CÓDIGO EAN: 08412464 990698**

PESO BRUTO (Caja + producto): 5Kg

UNIDADES: 12

MEDIDAS CAJA:**ALTO** 95mm**ANCHO** 295mm**PROFUNDO** 225mm**PALET:**

PESO BRUTO (Palet + caja + producto): 804Kg

CAJAS / PALET: 156

CAJAS/MANTO: 13

MANTOS / PALET: 12

ALTO 130cm**ANCHO** 120cm**PROFUNDO** 80cm**11.2 CONDICIONES LOGÍSTICAS DE PRODUCTO EN PALET EUROPEO Y CONTENEDOR DE 20 PIES**

UDS/ CAJA	GESTIÓN DE LA ALTURA EN EL CONTENEDOR	PALETS POR CONTENEDOR	CAJAS POR CONTENEDOR	UDS POR CONTENEDOR
x12	10 palets completos (12 filas) + 10 incompletos (8f) = 222cm	20	2600	31.200

Elaborado y aprobado por:
Responsable de Calidad

I. Javier de Castro Diez

Aprobado por:
Dirección

Raquel Gancedo Carballo

Industrias del Bierzo, S.A
www.ibsabierzo.com

Fecha: 28/09/2016