



CHOVI, S.L.

FICHA TÉCNICA

nnn

PRODUCTO

TOMATE NATURAL RALLADO

FORMATOS

1100

Modificaciones/
Revisiones

FECHA

RV

DESCRIPCIÓN

14/09/2017

1

· Ficha inicial a partir de FT TMR tt ene2017 rv4

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES

Tomate natural 100%

Agitar antes de Abrir

CONSERVACIÓN

refrigerado entre 0 y 4°C

VIDA ÚTIL

6 meses - una vez abierto , consumir antes de 3 días

R.S.I. 26.274/V

STATUS LEGAL

El producto cumple las exigencias de la Reglamentación Técnico Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsa de Mesa (R.D. 858/1984), además de los Reglamentos 1829 / 03 y 1830 / 03 de 22 de sept. de 2003, relativos a alimentos y piensos mod. genéticamente, productos a partir de éstos, su trazabilidad y su etiquetado. Reglamento (UE) nº 1169/2011 ...sobre información alimentaria facilitada al consumidor... . Reglamento (CE) nº 41/2009 de la Comisión, sobre composición y etiquetado de alimentos apropiados para personas con intolerancia al gluten.

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Físico - Químicos

PH menor/igual a 4,4

Microbiológicos

control de calidad interno

AEROBIOS (Mesófilos) Menos de 10.000 ufc/g

reglamento (CE) nº 2073 / 2005 (cat. 1.3)

LISTERIA monocytogenes Máximo 100 ufc/g

Información Nutricional

(UE) nº 1169/2011

VALOR ENERGÉTICO 100 g

77 KJ

19 kcal

GRASA TOTAL 0,1 g

de las cuales ac. grasos satur. 0 g

HIDRATOS DE CARBONO 3,5 g

de las cuales azúcares 3,5 g

100 g

FIBRA 1,0 g

PROTEINAS 0,9 g

SAL 0,04 g

Peso Neto: 1100 g e

Certificaciones

BRC (Global Standard for Food Safety)

IFS Food

ISO9001:2009

Control de calidad

Aprobado: Vicente Choví

Fecha

17-nov.-17

FICHA TÉCNICA

nnn

CERTIFICADO NO GMO (RD1829/03 y 1830/03)

Certificamos que este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente

DECLARACION DE ALERGENOS (Reglamento (UE) nº1169/2011 ANEXO II: Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias)

+ / -
/ *

1	CEREALES con GLUTEN (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1); b) maltodextrinas a base de trigo (1); c) jarabes de glucosa a base de cebada; d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	-
2	CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos.	-
3	HUEVOS y productos a base de huevo.	-
4	PESCADO y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados carotenoides; b) gelatina de pescado o ictocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.	-
5	CACAHUETES y productos a base de cacahuets.	-
6	SOJA y productos a base de soja salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja, totalmente refinados (1) b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.	-
7	LECHE y sus derivados (incluida la lactosa), salvo; a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.	-
8	FRUTOS DE CÁSCARA, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos o pistachos (Pistacia vera)⁵⁰, nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados, salvo los productos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	-
9	APIO y productos derivados.	-
10	MOSTAZA y productos derivados.	-
11	GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo.	-
12	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	-
13	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces.	-
14	MOLUSCOS y productos a base de moluscos.	-

" + " = Presencia

" - " = Ausencia

aminación cruzada, a partir de otro producto que contenga alérgenos y que

(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.

50 DO L247/17 de 13.09.2012

Aprobado: Vicente Choví

Fecha: 17-nov.-17