

**FICHA TECNICA**

REF.: F.T- 15003

FECHA: 28.07.20

**TOMATE TRITURADO NATURAL
APIS en lata**

REVISIÓN: 9

Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN:

Producto natural elaborado con tomate de las Vegas de Gadiana, durante la campaña de fruto en los meses de Julio, Agosto y Septiembre, a los que se somete a un proceso de trituración, tamizado y ligera concentración.

El tomate utilizado tiene un estado óptimo de maduración con una relación azúcares-acidez equilibrada y con un color totalmente desarrollado.

2.- PRESENTACIÓN:

Envases de hojalata, formatos de 400g, 480g, 800g y 920g confeccionados en tres piezas: hojalata electrolítica de primera, el cuerpo interior de epoxi-modificado porcelana y barniz exterior epoxi-incoloro; la tapa abrefacil con barniz epoxifenólico oro en ambas caras y la otra tapa con interior epoxi-modificado porcelana y barniz exterior epoxifenólico oro.

Los envases llevan adherida mediante cola, una etiqueta donde se recogen los requisitos legales y los consejos comerciales.

La fecha de duración mínima para estos formatos es de 4 años y va marcada en el envase conjuntamente con el lote.

Se presenta en las siguientes referencias: 15003-15005-22209-22210

3.- INGREDIENTES:

Tomate (99,4%), sal, corrector de acidez (ac. cítrico).

3.1.- ALERGENOS: el producto no contiene alérgenos, ni existe contaminación cruzada, de acuerdo al anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011.

3.2.- O.G.M: el producto no contiene ingredientes modificados genéticamente.

4.- Nº REGISTRO SANITARIO: 21.00347/BA

5.- ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO:**5.1. Microbiológicas:**

El producto no sufre alteración microbiana ni organolépticas ni modificación de pH ($\Delta\text{pH}<0,5$), tras el estufado durante 7 días a $37 \pm 2^\circ \text{C}$ y a $55 \pm 2^\circ \text{C}$.

ORIGINAL

**FICHA TECNICA**

REF.: F.T- 15003

FECHA: 28.07.20

**TOMATE TRITURADO NATURAL
APIS en lata**

REVISIÓN: 9

Página 2 de 2

5.2. Información nutricional: contenido medio aproximado por 100g

Valor energético	21 kcal / 89 kJ
Grasas	0,1g
De las cuales saturadas	0,0g
Hidratos de carbono	3,5g
De los cuales azucares	3,5g
Fibra	1,0g
Proteína	1,0g
Sal	0,5g

5.3. Otros parámetros

El producto cumple con la legislación vigente: Reglamento (UE) 2020/749 de residuos de cloratos; Reglamento de (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; Reglamento nº 396/2005. Y posteriores modificaciones.

5.4. Características Organolépticas:

SABOR Y OLOR: Característico a tomate. Exento de sabores anómalos debidos a materias alteradas o retenciones en línea.

COLOR: Rojo característico, ausencia de tonos oscuros.

ASPECTO: Pulposo uniforme, sin presencia acusada de pieles, semillas ni manchas oscuras.

TEXTURA: Consistente pero fluye fácilmente.

6.- ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco.

ORIGINAL