



FÁBRICA DE MONTIJO

FICHA TÉCNICA

REF.: ET- 17.497

FECHA: 04-06-2019

TOMATE FRITO "FRUCO" CLÁSICO
tarro 380 g

REVISIÓN: 2

Página 1 de 3

1.- DEFINICIÓN:

Salsa de color rojo brillante. Homogénea y fina sin separación de aceite. Formada por mezcla de tomate, aceite de girasol, azúcar, almidón, aromas y especias. Es espesa, consistente, si bien su viscosidad le permite fluir fácilmente.

2.- PRESENTACIÓN:

El producto se presenta en envase de vidrio ovalado, blanco, transparente, cerrado con tapa twist-off (48 mm de diámetro) en formato de 380 g.

El envase lleva un precinto de garantía y una etiqueta donde se recogen los requisitos legales y los consejos comerciales.

La fecha de duración mínima es de 3 años y el lote de fabricación, van marcados en la tapa, conforme al procedimiento de Identificación y trazabilidad.

Los envases se comercializan en la siguiente presentación:

- Tomate Frito "FRUCO" Clásico 380g, agrupado en bandejas de 12 unidades con un film retráctil de 480 mm de ancho.

3.- INGREDIENTES:

Tomate (160 g de tomate para elaborar 100 g de producto), manzana, aceite de girasol, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificado, sal, aromas y especias.

4.- Nº REGISTRO SANITARIO: 26.00295/BA

5.- ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO:

5.1. Información nutricional: contenido medio aproximado por 100g.

ELABORADO: I+D

REVISADO: Calidad

APROBADO: Coord. Gral.
Calidad I+D



FÁBRICA DE MONTIJO

FICHA TÉCNICA

REF.: ET- 17.497

FECHA: 04-06-2019

TOMATE FRITO "FRUCO" CLÁSICO
tarro 380 g

REVISIÓN: 2

Página 2 de 3

Valor energético	75 kcal / 316 kJ
Grasas	3,5 g
De las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	8,9 g
De los cuales azúcares	8,8 g
Proteínas	1,5 g
Sal	1,2 g
Fibra alimentaria	1,2 g

5.2. Físico-químicas:

Parámetro:	Objetivo	Tolerancia	Método
Brix (°):	13,4	12,9 - 13,9	ENS-MJ-8.2.4/03
Consistencia (Bostwick):	8,0	6,0 - 10,0	ENS-MJ-8.2.4/04
pH	4,20	4,00 - 4,40	ENS-MJ-8.2.4/06
Cloruro sódico (%)	1,30	1,10 - 1,50	ENS-MJ-8.2.4/22
Acidez (% aca)	0,46	Máx. 0,62	ENS-MJ-8.2.4/13
Color BCR a/b	1,75	Mín.1,55	ENS-MJ-8.2.4/05
Color BCR Lh	25,70	24,00 – 30,00	
Blotter (mm)	Máx.10,0	Máx.10,0	ENS-MJ-8.2.4/07

5.3. Organolépticas:

Sabor y olor: Exento de sabores anómalos debidos a materias alteradas o retenciones en línea y olor característico a especias con ligera reminiscencia de carne.

Color: Rojo característico, ausencia de tonos oscuros y ausencia de tonos excesivamente pálidos.

Aspecto: Uniforme y fluido, sin separación de aceite. Ausencia de pieles y semillas.

Textura: Consistente pero fluye fácilmente.

5.4. Microbiológicas:

ELABORADO: I+D

REVISADO: Calidad

APROBADO: Coord. Gral.
Calidad I+D



FÁBRICA DE MONTIJO

FICHA TÉCNICA

REF.: ET- 17.497

FECHA: 04-06-2019

TOMATE FRITO "FRUCO" CLÁSICO
tarro 380 g

REVISIÓN: 2

Página 3 de 3

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 7 días a $55 \pm 2^\circ \text{C}$.

	Determinación:	Valor	Método
1	Recuento Mesófilos Aerobios	< 10 u.f.c./ g	ENS-MI-8.2.4/01
2	Mohos y Levaduras	< 10 u.f.c./ g	ENS-MI-8.2.4/02
3	Lactobacilos	< 10 u.f.c./ g	ENS-MI-8.2.4/03

6.- ALMACENAMIENTO:

A temperatura ambiente, en lugar fresco y seco.

7.- NORMATIVA LEGAL DE REFERENCIA:

- Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa. RD. 858/1984 de 28 de marzo (BOE nº 112 del 10 de mayo de 1984).
- Modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

ELABORADO: I+D

REVISADO: Calidad

APROBADO: Coord. Gral.
Calidad I+D