



FÁBRICA DE MONTIJO

## FICHA TÉCNICA

### TOMATE FRITO "APIS"

REF.: ET- 15.006

FECHA: 13.08.2020

REVISIÓN: 10

Página 1 de 3

#### 1.- DEFINICIÓN:

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

#### 2.- PRESENTACIÓN:

El producto se envasa asépticamente en envases de cartón con un peso neto de 215g (200ml), 400g (375ml) y 800g (750ml), este último con tapón de polipropileno. Tienen una fecha de duración mínima de 24 meses, que va marcada junto con el lote de fabricación en la parte superior del envase, de acuerdo con el procedimiento de Identificación y trazabilidad.

Presentación comercial		Código de materiales				
Código	Producto	Envase	Cinta/film agrupador	Bandeja	Film retráctil	Etiqueta Gtin-14
15.039	Tomate Frito APIS brik 8x(3x215g)	16012	16026	15905	15525	-
15.046	Tomate Frito APIS brik 24x400g	15909	-	16090	-	-
15.128	Tomate Frito APIS brik 8x(3x400g)	15984	20334	16134	-	-
20.689	Tomate Frito APIS Brik "Slim" 12x800g	20690	-	20691	15633	-

#### 3.- INGREDIENTES:

Tomate (170 g para elaborar 100 g de producto), aceite girasol, jarabe glucosa y fructosa, azúcar, manzana, almidón modificado, sal, aromas y especias.

**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: 26.00361/BA



FÁBRICA DE MONTIJO

## FICHA TÉCNICA

### TOMATE FRITO "APIS"

REF.: ET- 15.006

FECHA: 13.08.2020

REVISIÓN: 10

Página 2 de 3

## 5.- ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO.

### 5.1. Físico-químicas:

	OBJETIVO	TOLERANCIA
Brix (°)	13,7	13,2 -14,2
pH	4,20	4,00 – 4,40
Consistencia (Bostwick)	8,0	7,0 – 9,0
Color BCR: Lh	26,0	24,0 – 30,0
Color BCR: a/b	1,75	min 1,50
Cloruro sódico (%)	1,60	1,50 - 1,70
Acidez (%)	0,46	Max. 0,62
Blotter test (mm)	5,0	máx. 10,0

### 5.2. Información nutricional: contenido medio aproximado por 100g.

Valor energético	76 kcal / 320 kJ
Hidratos de carbono	10 g
De los cuales azúcares	7,2 g
Grasas	3,1 g
De las cuales saturadas	0,3 g
Fibra alimentaria	1,2 g
Proteínas	1,5 g
Sal	1,5 g

### 5.3. Organolépticas:

**Sabor y olor:** Característico con notas de cebolla y ajo. Exento de sabores anómalos debidos a materias alteradas o retenciones en línea.

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

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

**Textura:** Fina y cremosa. Fluido

### 5.4. 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  $55 \pm 2^\circ \text{C}$ .



FÁBRICA DE MONTIJO

## FICHA TÉCNICA

### TOMATE FRITO "APIS"

REF.: ET- 15.006

FECHA: 13.08.2020

REVISIÓN: 10

Página 3 de 3

Determinación:	Valor
Recuento Mesófilos Aerobios (ufc/g)	< 10
Mohos y Levaduras (ufc/g)	< 10
Lactobacilos (ufc/g)	< 10

#### **6.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:**

A temperatura ambiente, en lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar tapado y en el frigorífico y consumir en un plazo inferior a 3 días.

#### **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.