



TOMCOEX S.A.

Ctra Nacional V, km 294, CP:10100 Miajadas (Cáceres) (España)

T: 0034 927 34 88 80; F: 0034 927 34 88 86

email: tomcoex@tomcoex.com // www.tomcoex.com

1. PRODUCTO**1. PRODUCT**

Tomate frito

Sauce of fried tomato

2. CÓDIGO DE PRODUCTO (Fórmula)**2. PRODUCT CODE (Recipe)****39****3. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS DE COMPOSICIÓN****3. PRODUCT DESCRIPTION**

Producto obtenido a partir de tomate (170 gr de tomate natural para elaborar 100gr de este producto), sometido a un proceso de cocción con aceite de girasol, especias, sal y azúcar.

Producto pasteurizado y envasado en caliente (> 90°C)

Product obtained from tomato (170 gr of natural tomato are required to make 100 g of this product), subjected to a cooking process with virgin olive oil, spices, salt and sugar.

Pasteurized product and hot packaging (> 90°C)

4. INGREDIENTES**4. INGREDIENTS**

Tomate (170 gr de tomate natural para elaborar 100 g de producto), aceite de girasol, azúcar, almidón de maíz modificado, sal y mezcla de especias.

Tomato (170 gr of natural tomato to elaborate 100 g of product), sunflower oil, sugar, modified corn starch, salt and mixture of spices.

Origen de las materias primas / Origin of raw materials:

Tomate	Tomato	Europa	Europa
Aceite de girasol	Sunflower oil	Europa	Europa
Azúcar	Sugar	Europa	Europa
Almidón de maíz modificado	Modified corn starch	Europa	Europa
Sal	Salt	Europa	Europa
Mezcla de especias	Mix of spices	Europa, Asia, África	Europa, Asia, África

5. CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS**5. PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CRITERIA**

PARÁMETRO / PARAMETER	VALORES / VALUES
Brix	> 10
Ph	4 - 4,5
Bostwick (cm/30")	< 14 cm/30"
Acido cítrico (%) / citric acid (%)	0,2 - 0,8 %
Sal (%) / Salt (% Chlorides)	< 1,275 %
Control de estabilidad (incubación) / Estability control (incubation)	Δ pH incubado-control < 0,5. Sin anomalías en el envase Δ pHincubation control < 0,5. without packaging alterations
Mesófilos totales	< 100 ufc/gr
Mohos y levaduras	< 100 ufc/gr
Lactobacillus	< 100 ufc/gr
Listeria monocitogenes*	Ausencia / Absence
Salmonella spp*	Ausencia / Absence
Enterobacterias spp*	Ausencia / Absence
Clostridium spp*	Ausencia / Absence
Contaminantes de aplicación según R. 1881/2006*	Legislación vigente / Current legislation
Contaminants according to R. 1881/2006*	Legislación vigente / Current legislation
Plaguicidas* / Pesticides*	Legislación vigente / Current legislation

**Parámetros analizados en laboratorio externo / Parameters analyzed in external laboratory*

6. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS

6. ORGANOLEPTIC CRITERIA

CRITERIO CRITERIA	VALORES / VALUES
Aspecto	Suave, homogéneo, sin grumos ni presencia de materias extrañas. Consistencia variable.
Appearance	Smooth, homogeneous, without lumps or presence of foreign matter. Variable consistency.
Color	Rojo intenso, con matices dorados por la presencia de aceite vegetal.
Colour	Intense red, with golden hues due to the presence of vegetable oil.
Textura	Suave, fina, homogénea, sin grumos.
Texture	Smooth, homogeneous, no lumps.
Olor y sabor	Característicos del tomate cocinado, sin matices amargos y/o quemados, acompañado de los aromas y sabores del aceite vegetal y las especias.
Smell and Taste	Characteristics of the cooked tomato, without bitter and / or burnt nuances, accompanied by the aromas and flavors of vegetable oil and spices.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

7. NUTRITIONAL INFORMATION

Valores medios por:	Average values for:	100 gr
Valor energético (kJ/kcal)	Energy (kJ/kcal)	286 / 68
Grasas	Fat	3,1 g
de las cuales saturadas	of which Saturates	0,3 g
Hidratos de carbono	Carbohydrates	8,2 g
de los cuales azúcares	of which Sugars	6,0 g
Fibra alimentaria	Fibre	1,1 g
Proteínas	Proteins	1,3 g
Sal	Salt	1,0 g

IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

RI: Reference intake of an average adult (8 400 kJ/ 2 000 kcal)

8. INFORMACIÓN ESPECIAL Y USO PREVISTO

8. SPECIAL INFORMATION AND USEFULL INFORMATION

El producto está especialmente indicado como acompañamiento de pastas, arroces, carnes y pescados por su sabor suave y especiado.

The product is especially indicated as an accompaniment to pasta, rice, meat and fish due to its mild and spicy flavor.

El producto es idóneo para la población en general, incluyendo niños, ancianos y personas con alergias.

The product is suitable for the general population, including children, the elderly and people with allergies.

•ALÉRGENOS:

-El producto no contiene alérgenos. Producto Sin Gluten (< 5ppm).

•ALLERGENS:

The product does not contain allergens. Gluten Free Product (< 5ppm).

•El producto no ha sido sometido a radiación ionizante

•The product has not been subjected to ionizing radiation

•No contiene Organismos Genéticamente Modificados (NO OGM)

•Does not contain Genetically Modified Organisms (NON-GMO)

9. ENVASE

9. PACKAGING

	Envase de Brik
Formato	Brik
Format	Formato 200ml y 330 ml
	Format 200ml and 330 ml

Peso neto Formato 200 ml: 210 gr / Formato 330 ml: 350 gr
Net Weight Format 200 ml: 210 gr / Format 330 ml: 350 gr

10. ALMACENAMIENTO Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

10. STORAGE AND STORAGE CONDITIONS

Al ser un producto envasado en condiciones de asepsia, su almacenamiento no requiere ninguna condición especial, sólo evitar golpes, humedades y cambios bruscos de temperatura.

El almacenamiento se produce a temperatura ambiente

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir antes de 5 días.

Its storage does not require any special conditions, just avoid bumps, humidity and sudden changes in temperature.

Storage occurs at room temperature

Store in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and consume before 5 days.

11. VIDA ÚTIL

11. SHELF LIFE

VIDA ÚTIL

PRIMARIA

Shelf life

La vida útil del producto (24 meses) ha sido determinada mediante pruebas aceleradas en el laboratorio interno de TOMCOEX, teniendo en cuenta aspectos físico-químicos, microbiológicos y organolépticos.

The useful life of the product (2 years) has been determined by accelerated tests in the internal laboratory of TOMCOEX, taking into account physical-chemical, microbiological and organoleptic aspects.

La vida útil del producto una vez abierto (5 días en frigorífico) ha sido determinada mediante pruebas desarrolladas a tiempo real en el laboratorio interno de TOMCOEX, teniendo en cuenta el uso habitual por un consumidor final (una vez abierto, guardado en frigorífico). En este período que el producto se encuentra abierto, éste conserva los valores físico-químicos, microbiológicos y organolépticos de forma adecuada para su consumo.

The useful life of the product once opened (5 days in the refrigerator) has been determined by tests developed in real time in the internal laboratory of TOMCOEX, taking into account the habitual use by a final consumer (once opened, stored in the refrigerator). In this period that the product is open, it preserves the physical-chemical, microbiological and organoleptic values in a suitable way for its consumption.

VIDA ÚTIL

SECUNDARIA

Secondary shelf life

12. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

12. LOT IDENTIFICATION

LOTE / LOT El lote se compone de 11 dígitos + hora: L XX YYYYYY ZZZ HH:HH
 The lot consists of 11 digits + hour: L XX YYYYYY ZZZ HH:HH

XX Código de producto / Product code

YYYYYY Orden de fabricación / Production number

ZZZ Día juliano de fabricación / Julian date

HH:HH Hora de envasado / Packaging hour

El lote se presenta en la parte superior o tapa/tapón del envase

Lot printed at the cap

13. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

13. DATE OF MINIMUM DURABILITY

La fecha de consumo preferente se compone del siguiente texto: CONS PREF XX YYYY

The date of minimum durability is composed of: Best Before end XX YYYY

XX Mes (indicado de forma numérica) / Months

YYYY Año / Year

La fecha de consumo preferente se indica en la parte superior o tapa/tapón del envase

Date of minimum durability printed at the cap

CONTROL DE CAMBIOS		
REV	FECHA	COMENTARIOS
0	23-abr-19	Edición inicial