



FICHA TECNICA

Tomate Natural 5kg

Código: 2003

Código EAN: 8427754020030



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación del producto: Tomate Pelado Entero. Conserva en envases de hojalata, formato 5kg (4.180ml)

Ingredientes: Tomate del Valle del Ebro (60%), jugo de tomate (38.5%), sal, acidulante ácido cítrico (*) y endurecedor: cloruro cálcico (**)

(*) Variable según la materia prima (Tomate)

(**) Variable según las especificaciones de cliente

Las materias primas utilizadas no estarán compuestas, ni producidas a partir de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y no habrán sido sometidos a tratamientos con radiaciones ionizantes.

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Capacidad	4.180g
Peso Neto	Mín. 4.000g
Peso Escurrido	Mín. 2.380g
pH	4,10 ± 0,30
Sólidos solubles	Mín. 4,5 °Brix
Pieles	Más 2cm ² / 100g P. Esc
Otros defectos	Máx. 35% cm ² / 10K P. Neto
Recuento de Mohos (Método Howard)	Máx. 50%

Cumplirá el Real Decreto 2420/1978, de 2 de Junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y venta de Conservas vegetales.

3. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Acidez Total	>0.3% ácido cítrico anhidro
Ión Calcio (Ca ²⁺)	60-600ppm
Arsénico	Máx. 1 ppm
Cadmio	Máx: 0.05ppm
Cobre	Máx. 5ppm
Estaño	Máx. 200 ppm
Plomo	Máx. 0.4ppm

Según el Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y el Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color Hunter (L)	Mín. 21
(a/b)	Mín. 1.8
Olor	Típico
Sabor	Tipico
Textura	Típica

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Tratamiento térmico en esterilizador continuo hidrostático a 105°C durante 60 minutos aproximadamente. Incubación a 37 ± 2°C y a 55 ± 2°C durante 7 días cada uno según Norma francesa NF V 08-408. Control de estabilidad de productos enlatados y similares.

6. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (variables)

	por 100g.
Valor energético	18.7Kcal / 78.6Kj
Hidratos de carbono	3g
Sal	0.268g
Azúcares	2.69
Proteínas	0.87
Grasa	<0.5g
Grasas saturadas	<1g

7. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

El producto elaborado **no** contiene ningún alimento y/o ingrediente, susceptible de producir alergia o intolerancia alimentaria. No contiene gluten. No existe ningún riesgo para los consumidores.

8. CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Marcado en la tapa del envase según especificaciones del cliente

1º Con la fecha de fabricación, tipo de producto y lote

DD/MM/AF - Tipo de producto
Lote AAA-Z

2º Con la fecha de Caducidad, tipo de producto y lote

DD/MM/AC - Tipo de producto
Lote AAZ Z

- (DD) Dos dígitos del día
- (MM) Dos dígitos de mes
- (AF) Año de fabricación
- (AC) Año de caducidad
- (AAA) Día correlativo de fabricación
- (Z) Letra que identifica el año de fabricación

Tipo de producto indicado por dos letras que identifican el producto (TE)

9. PAQUETE LOGÍSTICO

El paquete logístico puede variar a petición del cliente

Definición	Euro palet				Pila	
Unidad caja	3	6	6	3	-	-
Unidades plancha	11	6	5	10	49	64
Planchas / palet	5	5	6	6	4	4
Pack palet	55	30	30	60	-	-
Unidades palet	165	180	180	180	196	256
Alto*largo*ancho	1.36*1.2*0.8		1.57*1.2*0.8		1*1.2	1.1*1.4
Peso Bruto (Kg)	760	800			-	-
Film por Palet	Si					

10. ALMACENAMIENTO Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El almacenamiento será en condiciones normales de temperatura y ventilada y se mantendrá limpio y ordenado. Conservar en un ambiente fresco y seco, en condiciones normales de humedad y temperatura. Una vez abierto conservar refrigerado 48 H como máximo.

Vida útil: consumir preferentemente en 5 años a partir de la fecha de fabricación

Uso previsorio y población destino: Calentar en un envase no metálico y servir. DESTINADO A LA POBLACIÓN EN GENERAL.