

PELTISA 	ESPECIFICACION DE VERDURA	EPF	FECHA	PAG	ED
		28	14/05/18	Página 1 de 2	02

Familia	HORTALIZAS	
Nombre del producto	TOMATE ENSALADA	
Calidad	PRIMERA	
Origen (país-región)	ESPAÑA	

Requerimientos	
Características Organolépticas	<p>Forma: difiere según la variedad (esférica, alargada, periforme...), aunque la mayoría ofrecen frutos redondeados. Los tomates beef, son tomates grandes y carnosos, multiloculares. Otra de las características de los tomates beef es la maduración, maduran de adentro hacia afuera y de este modo un fruto medio de color, en el corte interior tiene madurez adecuada para las ensaladas Color: de verde a rojo, según la especie y el grado de maduración. Sabor: por lo general presentan un ligero sabor ácido que se compensa con su particular sabor dulce. El tomate es un alimento poco energético que aporta apenas 20 calorías por 100 gramos. Su componente mayoritario es el agua, seguido de los hidratos de carbono. Se considera una fruta-hortaliza, ya que su aporte de azúcares simples es superior al de otras verduras, lo que le confiere un ligero sabor dulce. Es una fuente interesante de fibra, minerales como el potasio y el fósforo, y de vitaminas, entre las que destacan la C, E, provitamina A y vitaminas del grupo B, en especial B1 y niacina o B3. Además, presenta un alto contenido en carotenos como el licopeno, pigmento natural que aporta al tomate su color rojo característico. El alto contenido en vitaminas C y E y la presencia de carotenos en el tomate convierten a éste en una importante fuente de antioxidantes, sustancias con función protectora de nuestro organismo. La vitamina E, al igual que la C, tiene acción antioxidante, y ésta última además interviene en la formación de colágeno, glóbulos rojos, huesos y dientes. También favorece la absorción del hierro de los alimentos y aumenta la resistencia frente las infecciones. La vitamina A es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico, además de tener propiedades antioxidantes. La niacina o vitamina B3 actúa en el funcionamiento del sistema digestivo, el buen estado de la piel, el sistema nervioso y en la conversión de los alimentos en energía. El potasio es un mineral necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y para la actividad muscular normal, además de intervenir en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.</p>
Tamaño/peso /Formato	Calibre G(67-82mm)
Tolerancia 1-Defectos aceptables	Calidad: En todas las categorías, las tolerancias permitidas de los tomates deberán estar: Enteros, sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean

REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		

PELTISA 	ESPECIFICACION DE VERDURA	EPF	FECHA	PAG	ED
		28	14/05/18	Página 2 de 2	02

2-Defectos cero	<p>aptos para el consumo, limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. Prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</p> <p>Un ligero defecto de forma y desarrollo, defecto de coloración, defectos leves de la piel, magulladuras muy leves.</p> <p>Humedad exterior anormal. Olor y/o sabor extraño. Parásitos y sus daños.</p>
Características Microbiológicas	<p>Criterio interno basados en los reglamentos 178/2002 principios y registros generales de la legislación alimentaria, reglamento 2073/2005 y su modificación 1441/2007 criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios:</p> <p>Salmonella Spp Ausencia/25g Listeria Monocytogenes Ausencia/25g E.Coli B-glucoronidasa-positivo < 100ufc Estafilococos coagula-positivos < 100ufc</p>
Características Físico-Químicas	<p>Cumplimiento de lo establecido para residuos de plaguicidas, como otros contaminantes en los productos alimenticios (metales pesados), según lo establecido en la reglamentación europea.</p>
Declaración de alérgenos	<p>Según el reglamento 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor y el Real Decreto 1245/2008 modificación de la norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios, se consideran sustancias o productos que pueden causar alergias o intolerancias: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos.</p> <p>Este producto no se considera alérgeno, y no contiene ningún ingrediente alérgeno.</p>
Vida útil de producto	5 días desde la entrega
Condiciones de conservación	4 a 7°C
Envase, embalaje, transporte	
Envase	7 al 10 kg en caja de cartón, madera, plástico .
Embalaje	Formato: según presentación. Peso neto: según presentación.
Detalles de entrega-distribución	Camión
Trazabilidad	
La trazabilidad del producto queda registrada con un código en el albarán de entrega, a través del cual se identifica tanto el remitente como la partida de producto.	
Legislación	
<p>Reglamento 1881/2006 Contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Y las modificaciones del mismo: Reglamento 629/2008, Reglamento 420/2011 y el reglamento 488/2014 y el reglamento 2015/1005.</p> <p>Reglamento 396/2005, límite máximo de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Todas las modificaciones posteriores.</p>	
Observaciones	
Es un producto de temporada y puede existir falta del mismo en alguna época del año.	

REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		