



FICHA TÉCNICA

Tomate Frito 3 kg

Código: 2203

Código EAN: 8427754022034

F.C.: 25/08/2022

F.R.: 14/03/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Denominación comercial: tomate frito.

Origen: España.

Etiquetado ingredientes: tomate, aceite de girasol, espesante almidón de maíz (E-1422), sal, azúcar, cebolla, ajo y acidulante (E-330).

Envase: RO-2650 (3 kg) con barniz porcelana interior.

2. CARACTERÍSTICAS:

2.1 Características organolépticas (según RD 858/1984):

Color	Típico del producto
Olor	Típico del producto
Sabor	Típico del producto

2.2 Características físico-químicas:

DETERMINACIÓN	LÍMITES	EXPRESADO EN
Contenido Tomate	25% mínimo	concentrado de tomate 28-30 °Brix
Acidez	0.2% a 0.8%	ácido cítrico anhidro
Cloruros	2.5% máximo	cloruro sódico
pH	4.6 máximo	
Azúcares añadidos	5% máximo	
Mat. grasa extraíble	3% mínimo	
Consistencia	8 a 20cm en 30s	bostwick

2.3 Características metrológicas:

Formato	RO-2650
Peso Neto	2550 g
Peso Bruto	2800 g

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

VALORES MEDIOS	Por 100 g	Por ración (30 g)
Valor energético	77Kcal/322kJ	23Kcal/97kJ
Proteínas	1.5g	0.45g
Hidratos de carbono	10g	3g
De los cuales azúcares	3.9g	1.2g
Grasas	3.0g	0.9g
De las cuales saturadas	0.3g	0.1g
Fibra alimentaria	1.2g	0.4g
Sal	0.59g	0.18g

4. LISTADO DE ALÉRGENOS:

ALÉRGENOS	Se utiliza como ingrediente
Cereales que contengan gluten (*)	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO
Pescado y productos a base de pescado (*)	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja (*)	NO
Leche y sus derivados (*)	NO
Frutos de cáscara (*)	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO
Dióxido de azufre y sulfitos concentración >10mg/kg SO ₂	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO

(*) Consultar excepciones en Anexo V, Real Decreto 1334/1999

	SI	NO
PRESENCIA DE OGM		X
APTO PARA CELIACOS	X	
PRODUCTO ECOLÓGICO		X

INFORMACIÓN SOBRE GLUTEN

SIN GLUTEN: El contenido en gluten es <5.0 mg/ kg (método ELISA), por lo que según el Reglamento de Ejecución (UE) 828/2014 de la Comisión Europea, este artículo es SIN GLUTEN.

5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

PRODUCTO	Nº	LÍMITE	FASE
Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L.monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales	5	100ugc/g	Productos comercializados durante su vida útil

No se exige realizar pruebas regulares con respecto a este criterio para los siguientes productos alimenticios listos para consumo: los que hayan recibido tratamiento térmico u otro proceso eficaz para eliminar L. monocytogenes, cuando la recontaminación no sea posible tras este tratamiento (por ejemplo, productos tratados térmicamente en su envase final)

RECOMENDADO:

Conserva Acidificada PH<4.6

ESTABILIDAD:

Muestra 1 7 días a 37°C
Muestra 2 7 días a 55°C (recomendable)
Muestra 3 Testigo a temperatura ambiente

Ausencia de alteración del envase y de rezumado del producto. Ausencia de modificación de textura, color y aroma del alimento. Variación del pH entre la muestra incubada y no incubada <0.5

Adicionalmente se pueden realizar los siguientes análisis microbiológicos. Se indican los resultados óptimos

Muestra 1 y 3	Muestra 2
Mesófilos Aerobios: <10 Ufc/g	Termófilos aerobios: <10Ufc/g
Mesófilos Anaerobios: <10 Ufc/g	Termófilos anaerobios: < 10 Ufc/g
Lactobacilos: < 10Ufc/g	
Mohos y levaduras: < 10 Ufc/g	
(AFNOR V 08-401)	

6.FECHA DE CONSUMO ÓPTIMO:

Se recomienda su consumo antes de la fecha marcada en la tapa

7. RESIDUOS, PLAGUICIDAD Y METALES:

Requisitos de cumplimiento de residuos plaguicidas y metales:

LIMITES MÁXIMOS RESIDUOS PLAGUICIDAD:

El producto debe cumplir con las especificaciones del Reglamento (CE) Nº 396/2005, del parlamento europeo y del consejo, del 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
http://e.europa.eu/sanco_pesticides/public/indes.cfm

LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS METALES PESADOS:

Plomo	0.10 ppm(+)
Estaño	200ppm(*)
Cadmio	0.05ppm (*)

(*) Reglamento CE 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de alimenticios determinados contaminantes en los productos.

IRRADIACIÓN:

En el proceso de elaboración de dicho tomate frito se utilizan ingredientes NO IRRADIADOS. Además, no existe riesgo de contaminación cruzada con otros productos irradiados que pudieran coincidir en el proceso de elaboración.

8. INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

Nº de cajas, alturas, botes por palets: adoptan la siguiente distribución:

En paquetes retractilados de 6 envases con plancha de cartón.
En Europalets de 80cm por 120cm
Colocados a 5 paquetes de base por 10 plantas de altura.
En total, 300 envases por palet.

Condiciones de stockage: El producto permanece en el almacén en el que:

Se le preserva de la humerdad y de los cambios bruscos de temperatura.

Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza.

Se preserva su estabilidad protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.