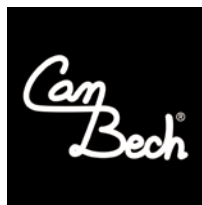


GB Artesanos
Gastronómicos SLU

M21- TOMATE ROJO

ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
2. LEGISLACIÓN DE REFERENCIA
3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO
 - 3.1 OBTENCIÓN
 - 3.2 IDENTIFICACION/ETIQUETAJE
 - 3.3 CONSERVACIÓN
4. CARACTERÍSTICAS DESCRIPTIVAS
 - 4.1 INGREDIENTES
 - 4.2 VALORES NUTRICIONALES
 - 4.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
 - 4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
 - 4.5 CARACTERÍSTICAS DE DIMENSIÓN (PACKING)
 - 4.6 CADUCIDAD
5. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

M21- TOMATE ROJO

1 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Una de las especialidades de nuestra empresa: la mermelada de tomate rojo, todo un clásico de la gastronomía española.

2 LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

REGLAMENTO (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002 (DOUE L 31, de 01.02.2002), por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

REAL DECRETO 2420/1978, de 2 de junio (BOE de 12 de octubre). Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.

REAL DECRETO 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas.

Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (aplicable a partir del 1 de marzo de 2007)

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

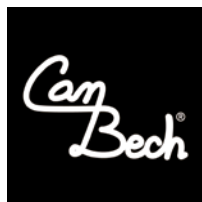
REGLAMENTO (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 (DOUE L 304, de 22.11.2011), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio (BOE de 24 de agosto), por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

REAL DECRETO 1808/1991, de 13 de diciembre (BOE del 25), por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre (BOE del 4), por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

M21- TOMATE ROJO

3 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

3.1 OBTENCIÓN

La elaboración de esta mermelada se realiza de forma tradicional eligiendo las mejores materias primas para su manipulación con mimo y respetando texturas y aromas naturales.

El envasado es igualmente tradicional i el producto es sometido a temperaturas de pasteurización (80-90°C) para su mejor conservación y como requerimiento en todo tipo de conservas.

3.2 IDENTIFICACIÓN / ETIQUETAJE

Todos los productos elaborados por la empresa GB. Artesanos Gastronómicos S.L.U cumplen la normativa vigente sobre etiquetaje de productos alimentarios.

La etiqueta está compuesta por:

- *Denominación del producto*
- *Ingredientes*
- *Peso neto*
- *Nº de lote*
- *Fecha de caducidad*
- *Código de barras / código EAN*
- *Temperatura de conservación*
- *Marca*
- *Razón social y dirección*

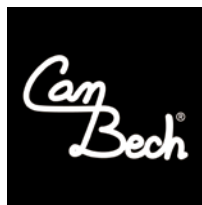
3.3 CONSERVACIÓN

Al tratarse de una conserva, se podrá almacenar a Tª ambiente mientras ésta no esté abierta. Se recomienda que no impacte el sol directamente sobre el producto. Una vez abierto conservar en refrigeración a una Tª no superior de 5°C.

4 CARACTERÍSTICAS DESCRIPTIVAS

4.1 INGREDIENTES

Tomate 53,22%, azúcar, manzana, zumo de limón, gelificante pectina de frutas y canela.



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

M21- TOMATE ROJO

4.2 VALORES NUTRICIONALES

Elaborado con 66,22 gramos de fruta por cada 100 gramos de producto final.
Contenido total de azúcares 47 gramos por 100 gramos (incluidos los propios de la fruta).

Azúcar añadido 33 gramos por 100 gramos (según estado de maduración de la fruta).

INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g de producto	
Valor energético	875 kJ / 210 Kcal
Grasas	0,5 g
de las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	50 g
de los cuales azúcares	47 g
Fibra alimentaria	1,7 g
Proteínas	0,5 g
Sal	0,04 g

NOTA:

El producto se debe encontrar para su venta en perfectas condiciones de envasado y con el precinto de calidad intacto. Además el número de lote, fecha de caducidad e ingredientes deben ser visibles y claros.

4.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÈPTICAS

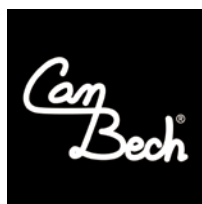
De sabor dulce, tiene una textura fina i de color rojo intenso.

4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Valor de referencia
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g
<i>Bacillus Cereus</i>	<100 ufg/g

4.5 CARACTERÍSTICAS DE DIMENSIÓN DE ENVASE Y PALETIZACIÓN

Peso bruto	435 g aprox.
Peso neto	285 g aprox.
Nº de botes por caja	6 unidades/caja
Cajas/piso	25 cajas
Pisos/palet	11 pisos
Botes/palet	1650 unidades/palet
Cajas/palet	275 cajas/palet
Tipo de transporte	Según condiciones comerciales



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

M21- TOMATE ROJO

4.6 CADUCIDAD

Debe consumirse preferentemente antes de 4 años.

5 INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	SI	NO
1 Altramuz y productos derivados		X
2 Apio y productos derivados		X
3 Cacahuets y productos derivados		X
4 Cereales con gluten	Puede contener trazas	
5 Dióxido de azufre y sulfitos		X
6 Frutos secos		X
7 Huevos y productos derivados		X
8 Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X
9 Crustáceos y productos derivados		X
10 Moluscos y productos derivados		X
11 Mostaza y productos derivados		X
12 Pescado y productos derivados		X
13 Semillas de sésamo y productos derivados		X
14 Soja y derivados		X

Este producto no ha estado sometido a radiación

Este producto no contiene Ingredientes Modificados Genéticamente

Firmado: Laia Navarrete
Responsable de Calidad
10/05/2016