



**TOMATE FRITO**

**LATA ½ Kg**

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO 10011A  
REV 01 01-2015

## **DESCRIPCIÓN**

El tomate frito es el producto preparado a partir de tomate concentrado. Este tomate es condimentado y sometido a tratamiento de pasteurizado y posterior enfriado. El resultado es un preparado muy adecuado como condimento de diferentes platos.

## **INGREDIENTES**

Tomate, almidón de maíz, aceite de girasol, azúcar, sal, acidulante (ácido cítrico), ajo y cebolla.

## **ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS**

- 1.- Bostwick en el envasado (25°C): Consistencia Bostwick 7-10.
- 2.- Sólidos solubles (° Brix) producto final con sal: 8-10.
- 3.- pH: 4,15 – 4,35.
- 4.-Color: Las medidas se efectuarán en coordenadas HUNTER sobre el producto recién fabricado: Relación a/b > 1,9
- 5.-Textura y consistencia: Homogénea sin separación de fases.
- 6.-Sabor y Aroma: Ausencia de sabores y olores extraños o anormales, sobre todo sabor a quemado o a caramelo.

Según Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa (R.D. 858/1984 BOE 112 y 310/1984).

## **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial, conforme a C.A. Español Cap. V Apdo. 2.05.07. Estándares Microbiológicos adoptados (Norma AFNOR: NF-V 08-401). Se lleva a cabo un Control de Estabilidad: Incubación del producto 7 días a 55° C y a 37°C. El producto se considerará estable cuando se cumplen los siguientes puntos:

- a) Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación
- b) Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- c) Diferencia del Ph < 0,5 Unidades en relación al testigo.

## **ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**

Almacenar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración en recipiente no metálico y consumir en las próximas 48 horas.

Vida útil: 5 años

## **ETIQUETADO**

Según la normativa específica vigente (RD.1334/1999) y (Reglamento UE 1169/2011).

## **INFORMACIÓN SOBRE OGM**

Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.



**TOMATE FRITO**

**LATA ½ Kg**

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO 10011A  
REV 01 01-2015

### **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011).

ALÉRGENO: Materias de base o sus derivados*	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN <b>GLÚTEN</b> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.*		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevo		x
PESCADO y productos a base de pescado.*		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado).*		X
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa).*		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), y productos derivados.		X
APIO y productos derivados		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/L en términos de SO <sub>2</sub> .		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramucos		X

\* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011

### **VALORES NUTRICIONALES**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALORES MEDIOS POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO	363 kJ / 88 kcal
GRASAS (g)	6,4
De las cuales saturadas (g)	0,6
HIDRATOS DE CARBONO (g)	5
De los cuales Azúcares (g)	2,4
FIBRA ALIMENTARIA (g)	1,6
PROTEÍNAS (g)	1,5
SAL (g)	0,8



**TOMATE FRITO**

**LATA ½ Kg**

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO 10011A  
REV 01 01-2015

**FORMATOS Y PRESENTACIÓN**

<b>PRODUCTO: TOMATE FRITO</b>				<b>EAN</b>		
<b>FORMATO: LATA 425 ml x 24 uds caja</b>				<b>8411916130897</b>		
<b>UNIDAD</b>						
CAPACIDAD (ml)	P. BRUTO (g)	P. NETO (g)	P. ESCURRIDO (g)	ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
425	500	390	-	11	7,5	-
<b>CAJA</b>						
UNIDADES	PESO (Kg)			ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
24	12			12	41	31
<b>PALET</b>						
Nº CAJAS	PESO (Kg)	CAJAS/CAPA	CAPAS/PALET	ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
72	891	6	12	162	120	80

<b>PRODUCTO: TOMATE FRITO</b>				<b>EAN</b>		
<b>FORMATO: LATA 425 ml x 12 uds caja</b>				<b>8411916130897</b>		
<b>UNIDAD</b>						
CAPACIDAD (ml)	P. BRUTO (g)	P. NETO (g)	P. ESCURRIDO (g)	ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
425	500	390	-	11	7,3	-
<b>CAJA</b>						
UNIDADES	PESO (Kg)			ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
12	6			12	30	23
<b>PALET</b>						
Nº CAJAS	PESO (Kg)	CAJAS/CAPA	CAPAS/PALET	ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
144	891	12	12	162	120	80

Realizado por: Departamento de Calidad		Aprobado por: Gerencia
---	--	---------------------------