

## FICHA TÉCNICA DE INGREDIENTES

<b>DENOMINACIÓN</b>	Tomate deshidratado en polvo
<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	España
<b>USO PREVISTO</b>	Para obtener una base de tomate líquida
<b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA</b>	Tomate deshidratado ( <i>Lycopersicon esculentum</i> ), antiaglutinante: E-551 (1%)
<b>DOSIS Y UTILIZACIÓN</b>	<b>Recomendación de reconstitución:</b> 100g de producto para 1 litro de agua hirviendo y remover con batidor eléctrico durante 1 min.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Polvo (< 1mm)
Color	Rojo rosado / Rojo intenso
Olor	Característico. Ausencia de olores extraños
Sabor	Característico. Ausencia de sabores extraños

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Granulometría	< 1mm
Humedad	< 4%
Acidez	> 5,5 (% ácido cítrico monohidratado)
Azúcares reductores	> 45%
Contenido en Licopeno	> 0,18%

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios totales	≤ 10000ufc/g
Lactobacilos	≤ 100ufc/g
Levaduras y hongos	≤ 500ufc/g
Enterobacterias	Ausencia

### PRESENTACIÓN

Código artículo	Descripción	Material envase	Peso neto	Agrupado	
45040	Tomate deshidratado en polvo caja	Saco PE + caja cartón	25kg	Palé 1000kg	
45041	Tomate deshidratado en polvo bolsa	Bolsa PA/PE	1kg	Caja 15kg	Palé 480kg
20840	Tomate deshidratado en polvo bote 1500cm <sup>3</sup>	Bote PET	900g	Caja 12 botes	

### VIDA ÚTIL

12 meses

### ALMACENAMIENTO

Conservar en el envase original, en un ambiente fresco, seco y protegido de la luz. Una vez abierto, mantener el envase cerrado en condiciones frescas y secas.

### TRAZABILIDAD

Producto procesado:  
Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. sem; PP: 2 dígitos núm. partida)  
Producto de distribución:  
Lote: lote proveedor

### RADIACIONES IONIZANTES

Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.

### O.G.M

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancia alergénica	Presente en el producto suministrado
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	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 (incluida la lactosa).	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos (pistachos), nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/L en expresado como SO <sub>2</sub> .	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO

Fecha de revisión	04/02/2020
Núm. revisión	8

### Legislación:

- Reglamento (CE) nº2073/2005 y 1441/2007 relativos a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y posteriores modificaciones)
- Reglamento (CE) nº396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal (y posteriores modificaciones).
- Reglamento (CE) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (y posteriores modificaciones).
- Reglamento (UE) 10/2011, de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (y posteriores modificaciones)
- Reglamento (UE) 1935/2004, de 27 de octubre de 2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (y posteriores modificaciones).
- Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

En todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de **APPCC** el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento.

Gemma Font.  
Departamento de calidad.