

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION



TOMATE FRITO

FRIED TOMATO SAUCE

E-PRC-FRI-002

Revisión / Revision: 2
Fecha/Date: ABRIL 2017
Codigo/Code: 51-002

DENOMINACIÓN COMERCIAL	TOMATE FRITO	FRIED TOMATO SAUCE	NAME OF THE PRODUCT
DESCRIPCIÓN	Es el producto formulado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización y sometido a un proceso de cocción con aceite vegetal comestible, con la adición facultativa de los ingredientes autorizados, envasado en recipientes cerrados herméticamente conservado mediante el tratamiento térmico adecuado.	It is the product made from tomatoes for use in any form and cooked with edible vegetable oil, with the corresponding addition of the duly authorized ingredients. It is stored in hermetically sealed recipients, which are conserved by using the right thermal processing.	DESCRIPCIÓN
INGREDIENTES	Tomate y concentrado de tomate (145 g para producir 100 g de producto), aceite de girasol, almidón modificado de maíz, azúcar, hortalizas (cebolla y ajo), sal y acidulante: ácido cítrico.	Tomatoes and tomato concentrate (145 g to produce 100 g of product), sunflower oil, modified corn starch, sugar, vegetables: onion and garlic, salt and acidulant: citric acid.	INGREDIENTES

ALERGENOS / ALLERGENS					
	Contenido en el producto / Contents in the product		Declaración de trazas en etiquetado / Possibility of finding traces in product		
	SI / YES	NO	SI / YES	NO	
Cereales con gluten y derivados		X		X	Cereals containing gluten
Crustáceos y derivados		X		X	Crustaceans
Huevos y derivados		X		X	Eggs
Pescado y derivados		X		X	Fish
Cacahuets y derivados		X		X	Peanuts
Soja y derivados		X		X	Soybeans
Leche y derivados (incluida lactosa)		X		X	Milk (includen lactose)
Frutos de cáscara y derivados		X		X	Nuts
Apio y derivados		X		X	Celery
Mostaza y derivados		X		X	Mustard
Semillas de sésamo y derivados		X		X	Sesame
Anhidrido sulfuroso (> 10 mg/kg of SO2)		X		X	Sulphur dioxide (> 10 mg/kg of SO2)
Altramuces y derivados		X		X	Lupin
Moluscos y derivados		X		X	Molluscs

Permitida alegación SIN GLUTEN:	SI /YES : < 20 ppm	SI / YES	Allowed labeling GLUTEN FREE
OGM	Libre de OGM (GMO free) según Reg. 1829/2003		GMO
RADIACIONES	El producto no ha sido irradiado	The product has not been irradiated	RADIATIONS


CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL-CHEMICAL INFORMATION			
	Valor medio / Middle value	Tolerancia / Tolerance	
Consistencia °BOSTWICK	8,5 – 9,5	7,0 – 11,0	Consistency: °BOSTWICK
Sólidos solubles °BRIX	11,0 – 12,0	10,0 – 14,0	Soluble solids: °brix
pH	4,20 – 4,30	4,10 – 4,40	pH
% Sal	0,85 – 1,05 %	0,75 – 1,15 %	% Salt
Acidez expresado como % de ácido cítrico	0,40 – 0,50 %	0,20 – 0,80 %	Acidity express as citric acid %
Contaminantes químicos	Según Reglamento 1881/2006	Acording Regl. 1881/2006	Chemical residues

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL INFORMATION			
Norma de referencia de estabilidad micro:	AFNOR NF V8 - 408		Based on:
Técnica de análisis:	Incubación a 37 °C - 7 días	Incubation at 37 °C - 7 days	Incubation estándar:
Criterios de Estabilidad tras incubación:	Ausencia de deformación de envase	Free of container deformation	Stability criteric after uncubation
	Ausencia de modificaciones organolépticas Diferencia de pH < 0,5 respecto a testigo	Free of sensorial modifications Less than 0,5 of pH against control	
Recuento total (PCA)	0 – 100 ufc/g		Total Count (PCA)
Recuento de Lactobacillus (MRS)	0 – 50 ufc/g		Count of Lactobacillus (MRS)
Recuento de Mohos y levaduras (SDA)	0 – 50 ufc/g		Yeast and Mold count (SDA)

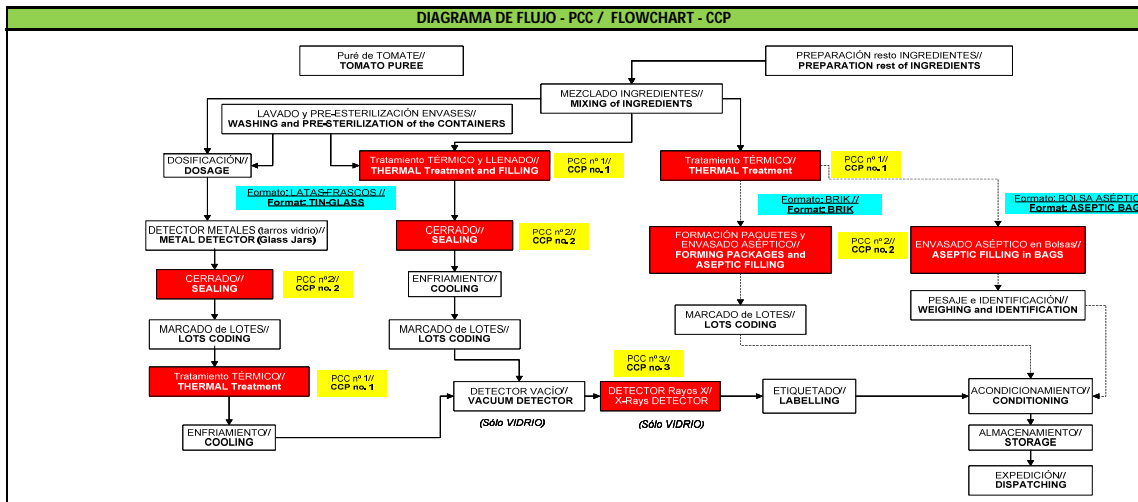
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / SENSORIAL INFORMATION			
Aspecto	Característico	Typical	Aspect
Olor / sabor	Típico. Ausencia de sabores y olores extraños	Typical. The lack of any strange flavours and smell	Flavour
Textura	Típica	Typical	Consistence

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL INFORMATION			
	Valor medio por 100 g	Tolerancia UE	
Valor energético	325 kJ/78 kcal		Energy
Grasas	3,7 g	2,2 - 5,2	Fat
De las cuales saturadas	0,4 g	0 - 1,2	of wich saturates
Hidratos de carbono	9,6 g	7,6 - 11,6	Carbohydrates
De los cuales azúcares	6,4 g	4,4 - 8,4	Of wich sugars
Fibra	1,0 g	0 - 3	Fibre
Proteínas	1,0 g	0 - 3	Protein
Sal	0,95 g	0,575 - 1,325	Salt

FORMATO / FORMAT	CAPACIDAD / CAPACITY	CONTENIDO NETO / NET WEIGHT
Brik 390g		390 g
Brik 400g		400 g
Brik 200g		200 g
Brik 210 g		210 g
Brik 215 g		215 g
Lata 1/2 Kg / Tin 1/2 Kg	425 ml	400 g
Lata 1 Kg / Tin 1 Kg	850 ml	800 g
Lata 3 Kg / Tin 3 Kg	2650 ml	2600 g
Lata 5 Kg / Tin 5 Kg	4250 ml	4100 g
Frascos 370 ml / Glass jar 370 ml	370 ml	350 g
Frascos 580 ml / Glass jar 580 ml	580 ml	550 g
Bolsa Aseptica / Aseptic Bag	200 litros	215 ± 10 Kg

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION			
	TOMATE FRITO E-PRC-FRI-002	FRIED TOMATO SAUCE	Revisión / Revision: 2 Fecha/Date: ABRIL 2017 Codigo/Code: 51-002

VIDA ÚTIL	SHELF LIFE	ALMACENAMIENTO / STORAGE	VIDA ÚTIL SECUNDARIA / SECONDARY SHELF
Latas y Frascos: Se establece 5 años a partir de la fecha de fabricación. Brik: Se establece 18 meses a partir de la fecha de fabricación. Bolsa aséptica: Se establecen 2 años a partir de la fecha de fabricación.	Tin and Glass jar: 5 years of shelf life is established as of the manufacturing date. Brik: 18 months of shelf life is established as of the manufacturing date. Aseptic bag: 2 years of shelf life is established as of the manufacturing date.	No precisa instrucciones de almacenamiento, se aconseja mantener en lugar fresco y seco / No special storage or maintenance instructions are required; although it is better to keep in a cool, dry place.	Una vez abierto, mantener refrigerado en un envase hermético y consumir antes de 3 días / One opened, keep refrigerated in airtight container and consume within 3 days
Modo de preparación: El tomate frito, puede tomarse en frío o en caliente, como acompañamiento de sus platos de pasta, arroz, carnes, pescados,...		The tomato sauce can be eaten cold or hot, as an accompaniment to pasta dishes, rice, meat, fish,...	Preparation Instructions:



INFORMACIÓN FÁBRICA / FACILITY INFORMATION		
Denominación social Ubicación fábrica e-mail Resp. Calidad Autorización sanitaria Certificados Seguridad alimentaria Fecha actualización	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE NAVARRA, S.A.U. VILLAFRANCA cristina.sanz@grupolian.com 26.00932/NA IFS v6 COID: 35984 26/01/2018	Facilitie location Quality manager e-mail Health care Food safety certificates Last upgrade