


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION			
	TOMATE TRITURADO EXTRA	EXTRA CRUSHED TOMATOES	Revisión / Revision: 1
	E-PRC-TOM-001		Fecha/Date: MAYO 2017 Código/Code: 50-001

DENOMINACIÓN COMERCIAL	TOMATE TRITURADO EXTRA	EXTRA CRUSHED TOMATOES	NAME OF THE PRODUCT
DESCRIPCION	Es un producto obtenido al someter tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT-BREAK) acertado, y triturado a través de tamices adecuados (Malla 2,5-2,8 mm), mediante el cual se separa la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El tomate así preparado, resulta un producto homogéneo y con sabor natural, que permite múltiples aplicaciones.	It is a product obtained from subjecting carefully selected tomatoes to a special thermal processing (HOT- BREAK) and to the crushing through the appropriate sieves (Mesh 2.5 – 2.8 mm), as a result of which most of the tomato skins and seeds are separated from the tomato pulp. The tomatoes prepared in this way result in a homogeneous product with a very natural flavour, which is ideal for	DESCRIPTION
INGREDIENTES	Tomate, sal y acidulante ácido cítrico (Sólo se añade acidulante cuando se requiere corregir la acidez del tomate).	Tomatoes, salt and an acidulant; citric acid (The citric acid is only added when it is necessary to correct the acidity of the tomatoes).	INGREDIENTS

ALÉRGICOS / 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
Crustáceos y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y derivados		X		X
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados (incluida lactosa)		X		X
Frutos de cáscara y derivados		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Semillas de sésamo y derivados		X		X
Anhidrido sulfuroso (> 10 mg/kg of SO2)		X		X
Altramuces y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X

Permitida alegación SIN GLUTEN:	SI / YES: < 20 ppm	SI / YES: < 10 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			RADIATIONS


CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL-CHEMICAL INFORMATION			
	Valor medio / Middle value	Tolerancia / Tolerance	
Consistencia *BOSTWICK	9	< 12,5	Consistency: *BOSTWICK
Sólidos solubles *BRIX	> 5,0	> 5,0	Soluble solids: *brix
pH	4,25	4,10 – 4,40	pH
% Sal	0,70%	0,5 - 1,2 %	% Salt
Acidez expresado como % de ácido cítrico	0,34%	< 0,60 %	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 Ausencia de modificaciones organolépticas Diferencia de pH < 0,5 respecto a testigo	Free of container deformation Free of sensorial modifications Less than 0,5 of pH against control	Stability criteric after uncubation
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)
Recuento de mohos (método Howard)	< 40 % campos positivos (Calidad Extra)	<40% positive fields (Extra Quality)	Mould Count (Howard method):

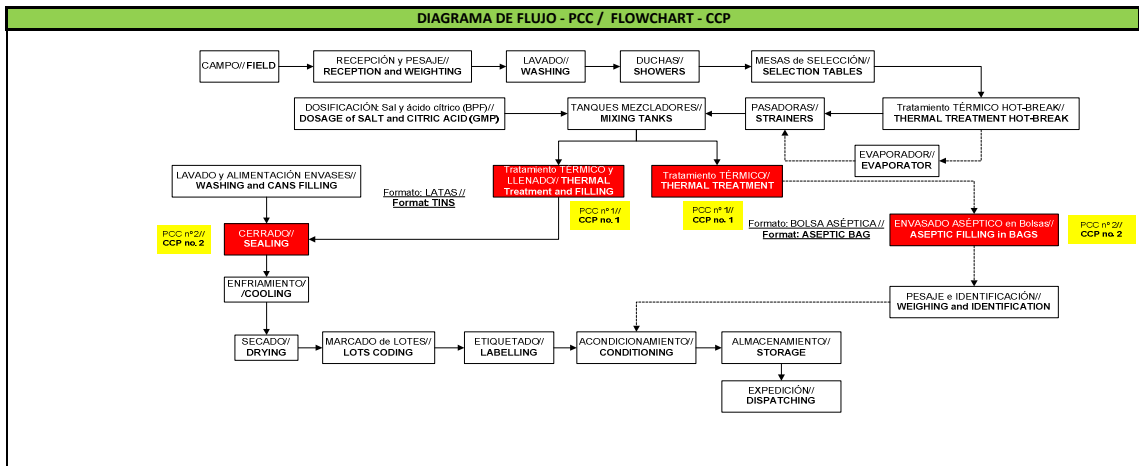
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / SENSORIAL INFORMATION			
Aspecto	Característico	Tipical	Aspect
Olor / sabor	Típico. Ausencia de sabores y olores extraños El tamaño de malla para esta presentación será 2,5 –2,8 mm.	Typical. The lack of any strange flavours and smell The string bag size for this presentation shall be 2.5 –2.8 mm.	Flavour
Granulometría			Granulometry

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL INFORMATION			
	Valor medio por 100 g	Tolerancia UE	
Valor energético	22 Kcal / 91 KJ		Energy
Grasas	0,2 g	0 - 1,7	Fat
De las cuales saturadas	0,04 g	0 - 0,84	of wich saturates
Hidratos de carbono	3,6 g	1,6 - 5,6	Carbohydrates
De los cuales azúcares	2,8 g	0,8 - 4,8	Of wich sugars
Fibra	0,7 g	0 - 2,7	Fibre
Proteínas	1,0 g	0 - 1	Protein
Sal	0,70 g	0,325 - 1,075	Salt

FORMATO / FORMAT	CAPACIDAD / CAPACITY	CONTENIDO NETO / NET WEIGHT
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	2500 g
Lata 5 Kg / Tin 5 Kg	4250 ml	4000 g
Bolsa Aseptica / Aseptic Bag	200 litros	205 - 215 Kg

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION			
	TOMATE TRITURADO EXTRA EXTRA CRUSHED TOMATOES E-PRC-TOM-001	Revisión / Revision: 1 Fecha/Date: MAYO 2017 Código/Code: 50-001	

VIDA ÚTIL	SHELF LIFE	ALMACENAMIENTO / STORAGE	VIDA ÚTIL SECUNDARIA / SECONDARY SHELF
Latas: Se establece 5 años a partir de la fecha de fabricación. Bolsa aséptica: Se establecen 2 años a partir de la fecha de fabricación.	Tin: 5 years 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 triturado, puede utilizarse como base para la elaboración de cualquier tipo de salsa de tomate. Añadiendo aceite de oliva a una sartén y sofrriendo cebolla y una pizca de ajo e incorporando sobre este sofrido el tomate triturado, conseguirá una deliciosa salsa de tomate que podrá utilizar como acompañamiento de sus platos.	The tomato crushed can be used as a basis for making any kind of tomato sauce. Adding olive oil to a saucepan and frying onion and a pinch of garlic and incorporating this crushed tomato sauce, you get a delicious tomato sauce that can be used as an accompaniment to your dishes.		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@grupoian.com 21.00387/NA IFS v6 COID: 35984 08/05/2017	Facilitie location Quality manager e-mail Health care Food safety certificates Last upgrade