

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION



SALSA PIZZA SIN ORÉGANO

PIZZA SAUCE WITHOUT OREGANO

E-PRC-PIZ-003

Revisión / Revision: 1
Fecha/Date: MAYO 2017
Código/Code: 49-029

DENOMINACIÓN COMERCIAL	SALSA PIZZA SIN ORÉGANO	PIZZA SAUCE WITHOUT OREGANO	NAME OF THE PRODUCT
DESCRIPCIÓN	Es un producto obtenido al someter tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT-BREAK) acertado, y triturado a través de tamices adecuados (Malla Ø 3 mm). El tomate así preparado es sometido a un proceso de evaporación mediante el cual se consigue un producto de alta consistencia 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 Ø 3 mm). Tomato so prepared is subjected to an evaporation process by which a high-consistency that allows multiple applications is achieved.	DESCRIPTION
INGREDIENTES	Tomate, sal y acidulante: ácido cítrico	Tomatoes, salt and 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	4,0 – 6,5	3,0 - 7,5	
Sólidos solubles %BRIX	9,0 – 11,0	8,0 – 12,0	
pH	4,20 – 4,30	4,10 – 4,40	
% Sal	0,75 – 1,10 %	0,65 – 1,3 %	
Acidez expresado como % de ácido cítrico	0,5 – 0,7 %	0,2 – 0,8 %	
Contaminantes químicos	Según Reglamento 1881/2006		According 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

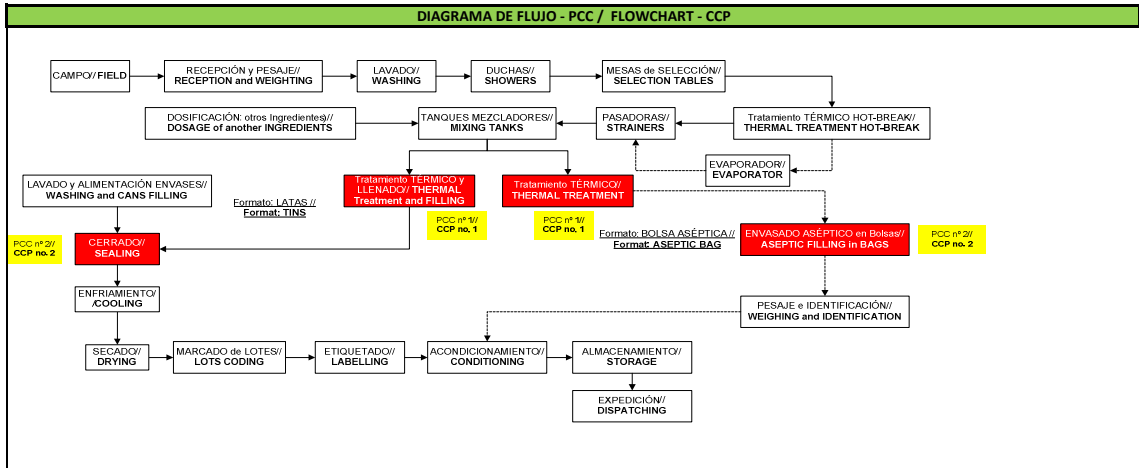
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / SENSORIAL INFORMATION			
Aspecto	Característico	Typical	Aspect
Olor / sabor	Típico. Ausencia de sabores y olores extraños	Typical. The lack of any strange flavours and smell	Flavour
Granulometría	El tamaño de malla para esta presentación será 3 mm.	The string bag size for this presentation shall be 3 mm.	Granulometry

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL INFORMATION			
	Valor medio por 100 g	Tolerancia UE	
Valor energético	49 Kcal / 209 KJ	Energy	
Grasas	0,2 g	0 - 1,7	
De las cuales saturadas	0,08 g	0 - 0,88	
Hidratos de carbono	9,9 g	7,9 - 11,9	
De los cuales azúcares	2,0 g	0 - 4	
Fibra	0,8 g	0 - 2,8	
Proteínas	1,6 g	0 - 3,6	
Sal	0,9 g	0,525 - 1,275	

FORMATO / FORMAT	CAPACIDAD / CAPACITY	CONTENIDO NETO / NET WEIGHT
Lata 3 Kg / Tin 3 Kg	2600 ml	2550 g
Lata 5 Kg / Tin 5 Kg	4150 ml	4100 g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION			
	SALSA PIZZA SIN ORÉGANO E-PRC-PIZ-003	PIZZA SAUCE WITHOUT OREGANO	Revisión / Revisión: 1 Fecha/Date: MAYO 2017 Código/Code: 49-029

VIDA ÚTIL	SHELF LIFE	ALMACENAMIENTO / STORAGE	VIDA ÚTIL SECUNDARIA / SECONDARY SHELF
Latás: Se establece 5 años a partir de la fecha de fabricación.	Tin: 5 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: La salsa pizza, puede utilizarse como base para la elaboración de pizzas, salsas y como acompañamiento de platos de pasta.	The pizza sauce can be used as a basis for preparing pizzas, sauces and as accompany pasta 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 26.00932/NA IFS v6 COID: 35984 11/05/2017	Facilitie location Quality manager e-mail Health care Food safety certificates Last upgrade