



Especificaciones de Producto / Technical Sheet

TOMATE ENTERO PELADO CATEG.PRIMERA // WHOLE PEELED TOMATOES FIRST CATEGORY

Planta// Plant: IAN, S.A.U.
.Página // Page: 1 de 7
.CÓDIGO // Code: E-COM-G4-132
.Revisión // Revision: 2

ESPAÑOL**1) Denominación del producto / Origen**

TOMATE ENTERO PELADO CATEGORÍA PRIMERA / ESPAÑA

2) Descripción:

El tomate entero pelado es el producto obtenido de tomates enteros, convenientemente pelados y desprovistos de cáliz y pedúnculo utilizando el propio jugo de tomate como líquido de cobertura.

3) Lista de ingredientes:

Tomate, sal, acidulante (ácido cítrico E-330) y endurecedor (Cloruro cálcico E-509).

4) Especificaciones de las variables Físico-Químicas:

4.1. VALORES Y RANGOS ACEPTADOS:

PARAMETRO	Tolerancias	Método Analítico
4.1.1. Pielés	300 cm ² / 10 Kg P.N.	Dimensional
4.1.2. Sólidos solubles: °BRIX	≥ 4,5	M/ANA-003
4.1.3. pH	≤ 4,50	M/ANA-002
4.1.4. Alteraciones	35 cm ² / 10 Kg P.N.	Visual
4.1.5. Color	Rojo uniforme	Visual

4.2. AROMA Y SABOR:

Típicos: Ausencia de sabores y olores extraños o anormales.

4.3. TEXTURA:

Textura firme

ENGLISH**1) Name of the Product / Origin**

WHOLE PEELED TOMATOES FIRST CATEGORY / SPAIN

2) Description:

The whole peeled tomato is the product obtained of whole tomatoes, peeled and conveniently devoid of calyx and peduncle using tomato juice itself as liquid medium.

3) List of Ingredients:

Tomato, salt, acidulant (citric acid E330) and hardener (calcium chloride E-509).

4) Specifications of the Physical-Chemical Variables:

4.1. ACCEPTED VALUES AND RANGES:

PARAMETER	Critical limit	Analytical Method
4.2.1. Skins	300 cm ² / 10 Kg P.N.	Dimensional
4.2.2. Soluble solids: °BRIX	≥ 4,5	M/ANA-003
4.2.3. pH	≤ 4,50	M/ANA-002
4.2.4. Alterations	35 cm ² / 10 Kg P.N.	Visual
4.2.5. Color	Characteristically red	Organoleptic

4.2. AROMA AND FLAVOUR:

Typical: The lack of any strange or abnormal flavours and smells.

4.3. TEXTURE:

Firm texture.



Especificaciones de Producto / Technical Sheet

TOMATE ENTERO PELADO CATEG.PRIMERA // WHOLE PEELED TOMATOES FIRST CATEGORY

Planta// Plant: IAN, S.A.U.
 .Página // Page: 2 de 7
 .CÓDIGO // Code: E-COM-G4-132
 .Revisión // Revision: 2

ESPAÑOL

ENGLISH

5) Especificaciones Microbiológicas:

5) Microbiological Specifications:

5.1. Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap. V, Apdo. 2.05.07).

5.1. Product sterilized with technical or industrial sterilization (Spanish C.A., Chap. V, Section: 2.05.07).

5.2. Normas microbiológicas. Recuento de mohos (método Howard): < 40 % campos positivos (Calidad Extra).

5.2. Microbiological standards. Mould Count (Howard method): <40% positive fields (Extra Quality).

5.3. Standares Microbiológicos adoptados: (Basado en Norma AFNOR NF V 08-408):
 Se lleva a cabo un control de estabilidad o incubación del producto 7 días a 37 °C. El producto se considera estable cuando se cumplen los siguientes puntos:

5.3. Microbiological Standards (Based on the AFNOR NF V 08-408 Standard):

A stability control is carried out: Incubation of the product for 7 days at 37 °C. The product is considered stable when the following conditions are met:

- a) Ausencia de deformaciones el envase después del periodo de incubación
- b) Ausencia de modificaciones de aroma, aspecto y textura en relación con la muestra testigo
- c) Diferencia de pH < 0,5 unidades, en relación a la muestra testigo.

- a) Absence of deformations of the package after the incubation period.
- b) Absence of any modifications in the smell, appearance and texture of the product in regard to the control sample.
- c) A difference of pH < 0.5 units in relation with the control sample.

6) Información nutricional (Valores medios por 100 g de producto):

6) Nutritional Information (Average values per 100 g of product):

Valor energético	87 kJ / 21 Kcal	Energy	87 kJ / 21 Kcal
Grasas	0,2 g	Fat	0,2 g
De las cuales saturadas	0,1 g	Of which saturated	0,1 g
Hidratos de Carbono	3,3 g	Carbohydrate	3,3 g
De los cuales azúcares	2,6 g	Of which sugars	2,6 g
Fibra	1,3 g	Fibre	1,3 g
Proteínas	0,8 g	Protein	0,8 g
Sal	0,25 g	Salt	0,25 g

7) Formatos y Presentación:

7) Formats and Presentation:

Formato	Capacidad	Peso Neto	Presentación	Format	Capacity (ml)	Net Weight (g)	Presentation
Lata ½ Kg	425 ml	400 g	Bandeja retráctil con 24 latas	Tin ½ Kg	425 ml	400 g	Shrink-wrapped tray 24/cans
Lata 1 Kg	850 ml	800 g	Bandeja retráctil con 12 latas	Tin 1 Kg	850 ml	800 g	Shrink-wrapped tray 12/cans

**ESPAÑOL****8) Almacenamiento y vida útil:**

8.1. Almacenamiento: No se precisa instrucciones de almacenamiento ni de conservación; no obstante, al igual que en el resto de las conservas, se aconseja mantener en lugar fresco y seco.

8.2. Vida útil:

- ✓ Se establece 5 años como vida útil de la presentación de latas.

9) Vida útil secundaria (Del envase después de abierto):

Una vez abierto el envase y si no se consume en su totalidad, guardar refrigerado en un envase hermético y consumir antes de 3 días.

10) Modo de Preparación:

El tomate entero pelado puede utilizarse troceado o en rodajas, como recubrimiento de pizzas o empanadas o para la elaboración de todo tipo de salsas de tomate.

11) Etiquetado:

Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por la normativa específica vigente (Reglamento 1.169/2.011) y sus modificaciones posteriores. Adicionalmente, cada bidón dispone de un número de bidón que permite la trazabilidad del mismo.

ENGLISH**8) Storage and Shelf Life:**

8.1. Storage: No special storage or maintenance instructions are required; although it is better to keep the product in a cool, dry place.

8.2. Shelf Life:

- ✓ 5 years of shelf life is established as of the manufacturing date for tin.

9) Shelf Life secondary (the container after opening):

Once opened, if the product is not completely consumed, keep refrigerated in airtight container and consume within a maximum of three days.

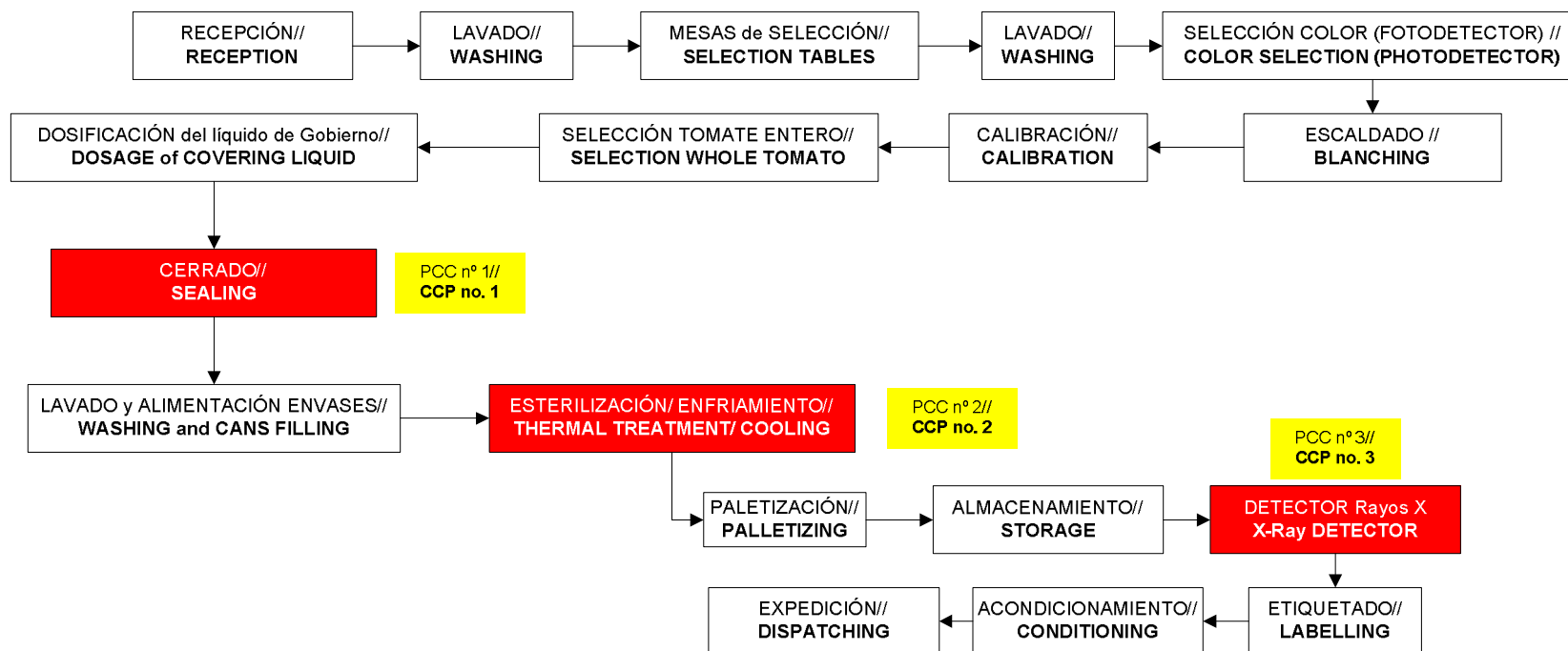
10) Preparation Instructions:

The whole peeled tomatoes can be used chopped or sliced, as coatings of pizza or pies, for the manufacture of all kinds of tomato sauces.

11) Labelling:

All of the containers have labels which contain the information required by the specific regulation (EU Reglament 1169/2011) and its subsequent amendments).

12) Diagrama de Proceso (En rojo los PCC's) // The diagram of the Process. (The CCP's are indicated in red)





Especificaciones de Producto / Technical Sheet

TOMATE ENTERO PELADO CATEG.PRIMERA // WHOLE PEELED TOMATOES FIRST CATEGORY

Planta// Plant: IAN, S.A.U.
.Página // Page: 5 de 7
.CÓDIGO // Code: E-COM-G4-132
.Revisión // Revision: 2

ESPAÑOL // ENGLISH**13) Alérgenos (Incluidos en el Anexo II del Reglamento 1169/2011) // Allergens (included in APPENDIX II of the Reglament 1169/2011)**

	Contenido en el producto // Contents in the Product		Declaración de Trazas en etiquetado // Possibility of finding traces in the product	
	SI / YES	NO	SI / YES	NO
Cereales con gluten y derivados // Cereals containing gluten and products thereof		X		X
Crustáceos y derivados // Crustaceans and products thereof		X		X
Huevos y derivados // Eggs and products thereof		X		X
Pescado y productos derivados // Fish and products thereof		X		X
Cacahuets y derivados // Peanuts and products thereof		X		X
Soja y derivados // Soybeans and products thereof		X		X
Leche y derivados (Incluida lactosa) Milk and products thereof (including lactose)		X		X
Frutos de cáscara y derivados // Nuts and products thereof		X		X
Apio y derivados // Celery and products thereof		X		X
Mostaza y derivados // Mustard and products thereof		X		X
Semillas de sésamo y derivados // Sesame seeds and products thereof		X		X
Anhidrido Sulfuroso y sulfites // Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg of SO2)		X		X
Altramuces y derivados // Lupin and products thereof		X		X
Moluscos y derivados // Molluscs and products thereof		X		X

14) Radiaciones:

El producto no ha sido irradiado

15) OGM:

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.

16) Contaminantes:

El producto cumple con lo establecido en el Reglamento 1.881/2.006 y sus modificaciones posteriores.

14) Radiations:

The product has not been irradiated.

15) GMO:

This product does not fall within the scope of application of the EC Regulations nos. 1829/2003 (GMO Food and Grain). That is, it does not contain nor is it made up of GMO, nor has it been produced from GMO, nor does it contain ingredients produced from GMO. Therefore, it is not subject to the specific labelling requirements established in the afore-cited regulations.

16) Contaminants:

This product complies with the provisions of Regulation 1881/2006 and subsequent modifications.



Especificaciones de Producto / Technical Sheet

TOMATE ENTERO PELADO CATEG.PRIMERA // WHOLE PEELED TOMATOES FIRST CATEGORY

Planta// Plant: IAN, S.A.U.
.Página // Page: 6 de 7
.CÓDIGO // Code: E-COM-G4-132
.Revisión // Revision: 2

ESPAÑOL**17) AUTORIZACION SANITARIA 21.00387/NA (Fuente: AESAN):**

Código	Razon Social	Fecha Alta	Fecha Última Convalidación
21.00387/NA	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE NAVARRA S.A.U.	18/12/1981	15/02/2008

Relación de Categorías y Actividades Autorizadas

FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE CONSERVAS DE HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMBRES
IMPORTACION DE CONSERVAS DE HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMBRES
IMPORTACION DE CONGELADOS DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS

ENGLISH**17) HEALTH AUTHORITY 21.00387/NA (Source: AESAN):**

Code	Company Name	Date of Admission	Last Date of Validation
21.00387/NA	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE NAVARRA S.A.U.	18/12/1981	15/02/2008

List of Authorized Categories and Activities

MANUFACTURE AND/OR ELABORATION AND/OR TRANSFORMATION OF PRESERVED VEGETABLES
IMPORTATION OF PRESERVED VEGETABLES
IMPORTATION OF FROZEN VEGETABLES