



Este tomate se elabora partiendo de vegetales frescos 100%, sin añadir colorantes, espesante, aromas ni esencias artificiales. Se fríen todos los vegetales junto con el tomate fresco con aceite de oliva virgen extra, obteniendo así un tomate frito como el hecho en casa toda la vida. Al no añadir ningún tipo de espesante, puede producirse una decantación del suero del tomate.

DENOMINACION LEGAL:

Tomate de agricultura ecológica, frito.

INGREDIENTES:

Tomate* (160 g. de tomate por 100 g. de producto final), aceite de oliva virgen extra* (3,5 %), cebolla*, puerro*, sal, azúcar de caña*, ajo*, y regulador de acidez: ácido cítrico.
*Procedente de la agricultura ecológica.

FORMATO:

Frasco de vidrio de 720 ml

CONDICIONES DE CONSERVACION:

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente protegido de la luz. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir en 5 días.

ALERGENOS Y OGMs: Producto libre de alergenos y OGMs

D A T O S L O G I S T I C O S	UNIDAD	EAN	8425205012047		
		Largo	81 mm.	P. escurrido	g.
		Ancho	81 mm.	P. neto	660 g.
		Alto	171 mm.	P. bruto	992 g.
	CAJA	DUN	18425205012044		
		Largo	326 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	245 mm.	P. bruto	12,0 kg
		Alto	171 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	10
		Ancho	800 mm.	Capas palet	7
		Alto	1347 mm.	Cajas palet	70
		P. bruto	864 kg	Unidades palets	840

CERTIFICADOS DE CALIDAD





ESPECIFICACION DE PRODUCTO

Tomate Frito de agricultura ecológica



INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

Valor energetico	282,1 Kj 67,5 kcal	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	5,4 g 4,1 g
Grasas de las cuales saturadas	4,7 g 1,2 g	Proteínas Sal	0,9 g 0,5 g

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Color: Rojo anaranjado uniforme

Olor: Típico del producto

Sabor: Propio del producto

Textura: Típica del producto

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilos aerobios	< 10 ufc/g	Mohos y levaduras	< 10 ufc/g
Mesofilos anaerobios	< 10 ufc/g	Termofilos aerobios	< 10 ufc/g
Mesof. Anaer. sulforeductores	< 10 ufc/g	Termofilos anaerobios	< 10 ufc/g

INFORMACION COMPLEMENTARIA:

Origen: Producto elaborado en Navarra. Producto de España.

Fecha de consumo preferente: DD/MM/AAAA - 5 Años a partir de la fecha de fabricación

Lote: Fecha de consumo preferente.

Tratamiento térmico: Pasteurización.

Con él se garantiza la esterilidad comercial del producto.

Poblacion destino: Población en general

Modo de empleo: Listo para consumir.

LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus modificaciones.

Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales y sus modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.

Reglamento nº 2420/1978 elaboración y venta de conservas vegetales y sus modificaciones.

Reglamento UE nº 1047/2012 Declaraciones nutricionales y sus modificaciones.

Reglamento 1334/1999 norma general de etiquetado y sus modificaciones.

Reglamento UE nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 889/2008 de la Comisión de 5 de Septiembre de 2008 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

Conservas Pedro Luis, S.L.

Pol. Ind. El Ramal, 19. 31580 LODOSA (Navarra) – Tel.:948 69 36 31 – Fax: 948 69 48 33

www.conservapedroluis.com - e-mail: info@conservapedroluis.com

Fecha: 21/09/2017

REV. 7