

Este tomate se elabora partiendo de productos frescos 100 %. Se frien todos los ingredientes, junto con el tomate fresco, con aceite de oliva virgen extra, obteniendo así una salsa como la que podemos hacer en casa. Al no añadir ningún tipo de espesant, puede producirse una decantación del suero del tomate.

DENOMINACION LEGAL:

Tomate frito con pimiento del piquillo

INGREDIENTES:

Tomate (160 g. de tomate por 100 g. de producto final), pimiento del piquillo (6 %), aceite de oliva virgen extra (4,5%), cebolla, puerro, sal marina, azúcar, ajo y corrector de acidez: ácido cítrico.

FORMATO:

Frasco de vidrio de 370 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	8425205013495		
		Largo	81 mm.	P. escurrido	g.
		Ancho	81 mm.	P. neto	340 g.
		Alto	94 mm.	P. bruto	559 g.
	CAJA	DUN	18425205013492		
		Largo	326 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	245 mm.	P. bruto	6,8 kg
		Alto	94 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	10
		Ancho	800 mm.	Capas palet	13
		Alto	1372 mm.	Cajas palet	130
		P. bruto	906 kg	Unidades palets	1560

CERTIFICADOS DE CALIDAD



INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

Valor energetico	295,1 Kj 70,6 kcal	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	7,6 g 3,2 g
Grasas de las cuales saturadas	4,2 g 0,7 g	Proteínas Sal	0,6 g 0,8 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.