

Este tomate se elabora con prontitud desde su recogida. El tomate fresco triturado junto con el ajo y el aceite de oliva virgen extra, se envasa sin añadir colorante ni espesante alguno. Ideal para untar y como acompañamiento de varios alimentos. Al no añadir ningún tipo de espesante, puede producirse una decantación del suero del tomate.

DENOMINACION LEGAL:

Tomate listo para untar, con aceite de oliva virgen extra.



INGREDIENTES:

Tomate, aceite de oliva virgen extra (6,5 %), ajo (1,2%), azúcar, sal marina, y corrector de acidez: ácido cítrico.

FORMATO:

Frasco de vidrio de 250 ml

CONDICIONES DE CONSERVACION:

Conservar en lugar fresco y seco 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 | 8425205014232 | | |
| | | Largo | 70 mm. | P. escurrido | g. |
| | | Ancho | 70 mm. | P. neto | 235 g. |
| | | Alto | 85 mm. | P. bruto | 395 g. |
| | CAJA | DUN | 18425205014239 | | |
| | | Largo | 291 mm. | Unidades caja | 12 |
| | | Ancho | 217 mm. | P. bruto | 4,8 kg |
| | | Alto | 85 mm. | | |
| | PALET | Largo | 1200 mm. | Cajas capa | 13 |
| | | Ancho | 800 mm. | Capas palet | 13 |
| | | Alto | 1255 mm. | Cajas palet | 169 |
| | | P. bruto | 836 kg | Unidades palets | 2028 |

CERTIFICADOS DE CALIDAD





Conservamos la esencia de
nuestra tierra

ESPECIFICACION DE PRODUCTO

Tomate listo para untar con aceite de oliva y ajo



INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

| | | | |
|--------------------------------|---------|-------------------------------|--------|
| Valor energetico | 301 Kj | Hidratos de carbono | 4,7 g |
| | 72 kcal | de los cuales azúcares | 4,3 g |
| Grasas | 5,6 g | Proteínas | <0,5 g |
| de las cuales saturadas | 0,8 g | Sal | 0,8 g |

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Color: Rojo intenso 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.

Conservas Pedro Luis, S.L.

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

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

Fecha: 21/09/2017

REV. 7