

*Este tomate se elabora con prontitud tras 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, de agricultura ecológica.

**INGREDIENTES:**

Tomate\*, aceite de oliva virgen extra\* (6,5 %), ajo\*, azúcar de caña\*, sal y regulador de acidez: ácido cítrico.  
\*Procedente de la agricultura ecológica

**FORMATO:**

Frasco de vidrio de 250 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 alergenys y OGMs

D A T O S  L O G I S T I C O S	UNIDAD	EAN	8425205012566		
		Largo	70 mm.	P. escurrido	g.
		Ancho	70 mm.	P. neto	235 g.
		Alto	85 mm.	P. bruto	395 g.
	CAJA	DUN	18425205012563		
		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 de agricultura ecológica



#### INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

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

#### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

**Color:** Rojo aranjado uniforme

**Olor:** Típico del producto

**Sabor:** Propio del producto

**Textura:** Típica del producto

#### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

#### INFORMACION COMPLEMENTARIA:

<b>Origen:</b>	Producto elaborado en Navarra. Producto de España.
<b>Fecha de consumo preferente:</b>	DD/MM/AAAA - 5 Años a partir de la fecha de fabricación
<b>Lote:</b>	Fecha de consumo preferente.
<b>Tratamiento térmico:</b>	Pasteurización.
	Con él se garantiza la esterilidad comercial del producto.
<b>Poblacion destino:</b>	Población en general
<b>Modo de empleo:</b>	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) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

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