

**Tomate triturado**



*Este tomate se elabora con prontitud tras su recogida. Los tomates frescos se trituran y se envasan sin añadir espesantes ni colorantes. Al no añadir ningún tipo de espesante, puede producirse una decantación del suero del tomate.*

**DENOMINACION LEGAL:**

Tomate triturado, Extra

**INGREDIENTES:**

Tomate y regulador de la acidez: ácido cítrico.

**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

DATOS LOGÍSTICOS	UNIDAD	EAN	8425205013624		
		Largo	81 mm.	P. escurrido	g.
		Ancho	81 mm.	P. neto	660 g.
		Alto	171 mm.	P. bruto	992 g.
	CAJA	DUN	18425205013621		
		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**





Conservamos la esencia de  
nuestra tierra

## ESPECIFICACION DE PRODUCTO

### Tomate Triturado



#### INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

<b>Valor energetico</b>	85,3 Kj 20,1 kcal	<b>Hidratos de carbono</b>	4,0 g
<b>Grasas</b>	<0,5 g	<b>de los cuales azúcares</b>	2,8 g
<b>de las cuales saturadas</b>	<0,5 g	<b>Proteínas</b>	1 g
		<b>Sal</b>	0 g

#### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

**Color:** Rojo intenso 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.

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