	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-021
		Tomate, aceite y ajo Tomato with olive oil and garlic	Fecha: Date:
	Versión: Version:		12 - B
	Página: Page:		1 de 2

Descripción Description	Producto elaborado con tomate natural, ajo y aceite de oliva virgen extra. Producto pasteurizado. Product made with natural tomato, garlic and extra virgin olive oil. Pasteurized product.
----------------------------	--

Uso previsto	Consumo directo sin preparación previa o para untar. Direct consumption without any previous preparation or ready to spread.
--------------	---


Alérgenos, consumidores sensibles, OGM's	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos". No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten Alérgenos: sin alérgenos. Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non-irradiated product. Gluten free Allergens free.
--	---

Ingredientes Ingredients	Tomate natural 85%, aceite de oliva virgen extra 12%, ajo 1,3%, sal, antioxidante: extracto rico en tocoferoles naturales. Fresh tomato 85%, extra virgin olive oil 12%, garlic 1.3%, salt, antioxidants: extract rich in natural tocopherols.
-----------------------------	---

Parámetros organolépticos Organoleptic parameters	Color Colour	Rojo anaranjado con una mezcla de tonos verdosos
	Sabor Flavour	Mezcla de la acidez del tomate y del sabor del aceite de oliva
	Olor Smell	Típico Typical

Parámetros físico químicos Physicochemical parameters	pH 4 ± 0.5 determinado a 25°C pH 4 ± 0.5 determined to 25°C Actividad del agua (aw): 0.991 ± 0.35 Water activity (aw): 0.991 ± 0.35
--	---

Parámetros microbiológicos Microbiological parameters	Recuentos totales aeróbicos mesófilos Total recounts of aerobic mesophilic	< 1000 ufc/g < 1000 cfu/g
	Mohos Molds	< 100 ufc/g < 100 cfu/g
	Coliformes Coliform	< 10 ufc/g < 10 cfu/g
	Listeria Listeria	Ausencia en 25 g Absence in 25 g
	Escherichia Coli Escherichia Coli	< 10 ufc/g < 10 cfu/g
Contaminantes analizados Analyzed contaminants	Plomo (mg/kg)	< 0.1
	Cadmio (mg/kg)	< 0.05
	PCB's	- Dioxinas y PCBs: Suma de dioxinas; 3,0 pg/g grasa




	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-021
		Tomate, aceite y ajo Tomato with olive oil and garlic	Fecha: Date:
	Versión: Version:		12 - B
	Página: Page:		2 de 2

	- Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas: 4,5 pg/g grasa - Aflatoxinas B1: 2,0 µg/kg - Suma de B1, B2, G1 y G2: 4,0 µg/kg
--	---

Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	340kJ/82 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	7.6g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	1.2g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	2.3g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	2.3 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	1.2g
Sal <i>Salt</i>	0.65g	

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	La fecha de consumo preferente es de 36 meses para las latas y las monodosis. No necesita frío. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días. <i>The minimum durability date is 36 months for the cans and unit doses. It does not need refrigeration. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3days.</i>
--	--

Envases <i>Containers</i>	El envase está compuesto de aluminio lacado. <i>The container is made of lacquered aluminum.</i>
	El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada. <i>The container is made of vamished electrolytic tin.</i>

Elaborado por: <i>Made by:</i>  María Morcillo Chamizo	Revisado por: <i>Revised by:</i>  Teresa Barragán Domínguez	Aprobado por: <i>Aproved by:</i>  Carlos Carranco Benítez
--	---	---