	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-030
	Tomate y aceite Natural tomato with olive oil	Fecha: Date:	1/10/2021
		Versión: Version:	12 - B
		Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con tomate natural y aceite de oliva virgen extra. Producto pasteurizado. <i>Product made with natural tomato and extra virgin olive oil. Pasteurized product.</i>
-----------------------------------	--

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. Alérgenos: no contiene alérgenos <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non - irradiated product. Allergens: allergens free</i>
--	---

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Tomate natural 87%, aceite de oliva virgen extra 12%, sal, antioxidante: extracto rico en tocoferoles naturales. <i>Fresh tomato 87%, extra virgin olive oil 12%, salt, antioxidants: extract rich in natural tocopherols.</i>
------------------------------------	---

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

Parámetros físico químicos <i>Physicochemical parameters</i>	pH 4.0 ± 0.5 determinado a 25°C <i>pH 4.0 ± 0.5 determined to 25°C</i> Actividad del agua (aw): 0.98 ± 0.35 <i>Water activity (aw): 0.98 ± 0.35</i>
---	--

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




	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-030
	Tomate y aceite Natural tomato with olive oil	Fecha: Date:	1/10/2021
		Versión: Version:	12 - B
		Página: Page:	2 de 2

	<ul style="list-style-type: none"> · 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>	284kJ/ 69 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	6.3g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	0.9g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	2.2g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	2.2g
	Proteínas <i>Proteins</i>	0.9g
Sal <i>Salt</i>	0.63g	

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 monodosis y las latas. 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 unit doses and cans. 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 varnished electrolytic tin.</i>

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