

	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-034
	Tomate natural Natural tomato	Fecha: Date:	29/10/2021
		Versión: Version:	12
		Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con tomate natural como único ingrediente. Producto pasteurizado. <i>Product made with natural tomato as single ingredient. Pasterilized 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. No contiene gluten. Alérgenos: no contiene alérgenos <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non – irradiated product. Gluten free</i> <i>Allergens: allergens free</i>
--	--

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Tomate natural 100% <i>Natural tomato 100%</i>
------------------------------------	---

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Rojo anaranjado <i>Oranged red</i>
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	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 determitaded to 25°C</i> Actividad del agua (aw):0.990±0.35 <i>Water activity (aw):0.990±0.35</i>
---	--

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recounts of aerobic mesophyll</i>	< 1000 ufc/g < 1000 cfu/g
	Mohos <i>Molds</i>	< 100 ufc/g < 100 cfu/g
	Coliformes <i>Coliform</i>	< 10 ufc/g < 10 cfu/g
	Listeria <i>Listeria</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25 g</i>
	Escherichia Coli <i>Escherichia Coli</i>	< 10 ufc/g < 10 cfu/g




Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	55kJ/ 13kcal	
	Grasas <i>Fats</i>	<0.5g	Rango admitido (0g-2g)
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	<0.1g	Rango admitido (0g-2g)
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	2.7g	Rango admitido (0g-5.7g)
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	2.7 g	Rango admitido (0g- 4.7g)
Proteínas <i>Proteins</i>	0.6 g	Rango admitido (0g-3g)	

	Ficha técnica / <i>Technical sheet</i>		Cód.: Cod.:	FT-034
	Tomate natural <i>Natural tomato</i>		Fecha: Date:	29/10/2021
			Versión: Version:	12
			Página: Page:	2 de 2

	Sal <i>Salt</i>	0.04g Rango admitido (0.03g-0.4g)
--	--------------------	--------------------------------------

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 3 days.</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>  María Morcillo Chamizo	Revisado por: <i>Revised by:</i>  Teresa Barragán Domínguez	Aprobado por: <i>Approved by:</i>  Carlos Carranco Benítez
--	---	--