



# Tomate Entero Pelado I

## Lata 1 kg

### DATOS FISCALES

SACESA SELECCIÓN S.L.

www.sacesaseleccion.com

Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo LA RIOJA

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

### FICHA TÉCNICA

Fecha Realización: 15/11/2017

Fecha Revisión: 06/09/2023

### INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 0210

Tomate Entero Pelado

Whole Peeled Tomatoes

Tomate Entière Pelée

Tomate Inteiro Pelado

#### Ⓔ Tomate Entero Pelado Primera

Ingredientes: tomate, jugo de tomate, sal, acidulante: E-330 y endurecedor: E-509. Sin gluten. El producto no contiene ningún ingrediente con gluten ni existe posibilidad de contaminación cruzada durante su elaboración. Por lo tanto, según el reglamento 41/2009 puede considerarse como "exento de gluten". Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado en un envase no metálico y consumir en un máximo de 3 días.

#### Ⓔ Whole Peeled Tomatoes

Ingredients: tomato, tomato juice, salt, acid: E-330 and firming agent: E-509. Gluten-free. Batch / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated in non-metallic container and consume within 3 days.

#### Ⓔ Tomate Entière Pelée

Ingrédients: tomate, jus de tomate, sel, acidifiant: E-330 et affermissant: E-509. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservation: Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur sans emballage métallique et consommer dans un délai maximum de 3 jours.

#### Ⓔ Tomate Inteiro Pelado

Ingredientes: tomate, sumo de tomate, sal, acidificante: E-330 e endurecedor: E-509. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico em recipiente não metálico e consuma em no máximo 3 dias.

Producto de España-Product of Spain-Produit d'Espagne-Produto da Espanha

Capacidad: 850 ml

Peso Neto: 765 g

Peso Ecurrido: 480 g

Alérgenos: no contiene alérgenos.  
contains no allergens.  
ne contient pas d'allergènes.  
não contém alérgenos.

OMG's: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).

Modo de Empleo: Freír estos tomates en su jugo, añadiendo según el gusto, aceite de oliva, ajo y cebolla. Acompañarán cualquier verdura, pasta, carne, tanto en frío como en caliente.

Envase: RO-850

Vida Útil: 4 años.

Tipo Etiqueta: Papel monte derecha

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

---

Valor Energético	68 kJ /	16 kcal
Grasas	< 0,5 g	
de las cuales saturadas	< 0,1 g	
Hidratos de Carbono	1,9 g	
de los cuales azúcares	1,9 g	
Fibra Alimentaria	1,3 g	
Proteínas	0,9 g	
Sal	0,5 g	

#### DATOS LOGÍSTICOS

---

Unidades Caja:	12
Unidades Base Palet:	6
Alturas Palet:	13
Total Cajas Palet:	78

EAN13: 8436006910210

DUN14: 18436006910217

Condiciones de Almacenamiento:

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

VACÍO (hg cm): Presencia.

ESPACIO DE CABEZA: máx. 7% de la altura del envase.

pH: 3,8 - 4,1

°BRIX:  $\geq 4,5$

El producto será conforme a la Norma de Calidad para Conservas Vegetales (O.M. 21-11-84) por el que se determinan los requisitos de calidad para los productos a base de tomates.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C y a 55°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. El producto se considerará estable cuando se cumpla los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH  $< 0,5$  unidades en relación al testigo.

Además, cumple con el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

- Mesófilos aerobios y anaerobios (ufc/g):  $< 1$
- Termófilos aerobios y anaerobios (ufc/g):  $< 1$
- Lactobacilos, mohos y levaduras (ufc/g):  $< 1$

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Rojo uniforme. Típico del producto.

OLOR: Típico del producto. Ausencia de olores extraños.

SABOR: Típico del producto. No presenta sabores extraños.

ASPECTO: Típico del producto.

TEXTURA: Buena textura, firmeza suficiente. Típico del producto.

## CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

---

El producto cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado:

- Reglamento (CE) nº 396/2005, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

## OTROS DATOS

---

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de tomates frescos, que tras tratamientos previos de lavado y selección, son pelados por medios mecánicos, y envasados en envases herméticamente cerrados con adición de zumo de tomate como líquido de cobertura y esterilizados para su conservación.

### ENVASE:

- Envase de hojalata, sin barniz interior, a excepción de las tapas.

Los envases empleados son aptos para su uso alimentario según se recoge en el Reglamento 1935/2004, así como los barnices empleados en las tapas según se recoge en la Directiva 2002/72/CE y Reglamento 1895/2005 (migraciones).

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

MATERIA PRIMA	Nº ESPECIFICACIÓN		
	SI	NO	Cont. Cruzada
Contiene (Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)			
Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados(OMG's)		X	
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (incluida la lactosa)		X	
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados		X	
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	