

DATOS FISCALES**FICHA TÉCNICA**

SACESA SELECCION S.L. www.sacesaseleccion.com Fecha Realización: 05/09/2017
Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo (La Rioja) LA RIOJA Fecha Revisión: 01/04/2022
Tfno. 941132305 email: sacesa@sacesaseleccion.com
Registro Sanitario: 40.17.335/LO

INFORMACIÓN PRODUCTO**CÓDIGO: 3143**

Tomate Frito

Tomato Sauce

Sauce tomate

Tomate Frito

(ES) Tomate Frito

Ingredientes: tomate, aceite de girasol, espesante: E-1422, sal, azúcar, cebolla, ajo y acidulante: E-330. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase.
Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en un máximo de 4 días.

(EN) Tomato Sauce

Ingredients: tomato, sunflower oil, thickener: E-1422, salt, sugar, onion, garlic and acidulant: E-330. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and consume within 4 days.

(FR) Sauce tomate

Ingrédients: tomate, huile de tournesol, épaississant: E-1422, sel, sucre, oignon, ail et acidifiant: E-330. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservation: conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans un délai de 4 jours.

(PT) Tomate Frito

Ingredientes: tomate, óleo de girassol, espessante: E-1422, sal, açúcar, cebola, alho e acidificante: E-330. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes do fim de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico e consumir em no máximo 4 dias.

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

Capacidad: 370 ml

Peso Neto: 350 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.

Envase: A-370

Vida Útil: 5 años.

Tipo Etiqueta: Adhesiva

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	322 kj /	77 kcal
Grasas	3,0 g	
de las cuales saturadas	0,3 g	
Hidratos de Carbono	10,0 g	
de los cuales azúcares	3,9 g	
Fibra Alimentaria	1,2 g	
Proteínas	1,5 g	
Sal	0,9 g	

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	12
Unidades Base Palet:	12
Alturas Palet:	10
Total Cajas Palet:	120

EAN13: 8436006913143

DUN14: 18436006913140

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. 10% de la altura del envase.

pH: $\leq 4,6$

ACIDEZ: 0,2% - 0,8 %

% SAL (NaCl %): $\leq 2,5$ %

°BRIX: 8 +/- 1°

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismo y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

MUESTRA TESTIGO INCUBADA A TEMPERATURA AMBIENTE

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MUESTRA INCUBADA A 37°C DURANTE 7 DÍAS

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

LACTOBACILOS: Ausencia.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Típico del producto. Ausencia de manchas.

OLOR: Típico del producto. Ausencia de olores extraños.

SABOR: Típico del producto. No presenta sabores extraños.

ASPECTO: Típico del producto.

TEXTURA: 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 (UE 396/2005, CE 1881/2006 Y CE 1935/2004, así como sus actualizaciones).

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 SO ₂		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	