

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO Y FORMATO

Denominación de venta: TOMATE FRITO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

Formato de venta: Frasco de vidrio de 370 ml y de 720 ml de capacidad con tapa oro viejo

Marcas comerciales:

Pedro Luis	Ekolo
Pérez Antón	Bizi-lur
Carrefour	Otare
El Viejo Molino	Biocesta

Número RGSA: 21.12245/NA

CIF: B-31 224058

Almacenamiento: Tª Ambiente

Descripción fecha caducidad: Fecha de fabricación + 5 años

Fecha de caducidad : 5 años

Lugar Fecha de caducidad: Lateral tapa

Descripción del lote:

Tamaño de lote de producción: Diario

Fecha de caducidad AG XX

DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR

NOMBRE DE LA EMPRESA

Conservas Pedro Luis

Dirección centro(s) de elaboración:

Polígono Industrial s/nº
31580 Lodosa (Navarra)

Persona de contacto : Laura Martinez

Tel: 948 693 631

e-mail: calidad@conservaspedroluis.com

Fax: 948 694 833

LISTA DE INGREDIENTES

Tomate, aceite, cebolla, puerro, azúcar, sal, ajo y ácido cítrico.

Modo de empleo: Una vez abierto, mantener el producto en refrigeración

VALORES NUTRICIONALES (Por 100 g de producto final)

Valor energético: 67,5 kcal; 282,1 kJ

Proteínas: 0,9 g

Grasas: 4,7 g

Hidratos de carbono: 5,4 g

- Saturadas: 1,2 g

- Azúcares: 4,1 g

- Monosaturadas: 3,1 g

- Almidón: 0

- Poliinsaturadas: 0,5 g

Vitamina C (mg/100): 11,8

- Colesterol: 0

Minerales: Na (mg/100): 217,2

Fibra: 0,7 g

FECHA

FIRMA PROVEEDOR Y SELLO

Nº PAGINA

21/01/2010

1

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

TAMAÑOS Y FORMATOS

FORMATO	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	CATEGORÍA
Frasco 370 ml	340	-	Extra
Frasco 720 ml	660	-	Extra

REQUERIMIENTOS MICROBIOLÓGICOS PRODUCTO FINAL

Estabilidad: Muestra 1: 10 días a 37 °C
Muestra 2: 10 días a 55 °C
Muestra 3: Testigo a Tª ambiente.

Ausencia de alteración del envase y de rezumado del producto.

Ausencia de modificación de textura, color y aroma del alimento

Variación de pH entre muestra incubada y no incubada <0,6

Adicionalmente se pueden realizar los análisis microbiológicos siguientes. Se indican resultados óptimos

Muestra 1 y 3: Mesófilos aerobios <10 ufc/g
Mesófilos anaerobios <10 ufc/g
Lactobacilos <10 ufc/g
Mohos y levaduras <10 ufc/g
Muestra 2: Termófilos aerobios <10 ufc/g
Termófilos anaerobios <10 ufc/g

REQUERIMIENTOS ORGANOLÉPTICOS PRODUCTO FINAL

Color: Típico del producto.

Olor: Típico del producto.

Sabor: Típico del producto.

Textura: Típica del producto.

REQUERIMIENTOS ESPECIFICOS PRODUCTO FINAL

pH < 4,5 unidades de pH

FECHA ULTIMA REVISIÓN	FIRMA DE PROVEEDOR Y SELLO	Nº PAGINA
21/01/2010		2

