

	DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD FICHAS TÉCNICAS	<i>CÓDIGO:</i> 7716
		<i>EDICIÓN:</i> 0
		<i>FECHA:</i> 28/11/11
		<i>PÁGINA:</i> 1 de 4

FICHA TÉCNICA
TOMATE FRITO ECOLÓGICO BIOSABOR 1.020 g

EDICIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
0	28/11/11	Creación

REDACTADO:	REVISADO:	APROBADO:
NOMBRE: RAFAEL GUARDEÑO FIRMA: FECHA: 28/11/11	NOMBRE: RAFAEL GUARDEÑO FIRMA: FECHA: 28/11/11	NOMBRE: RAFAEL GUARDEÑO FIRMA: FECHA: 28/11/11

	DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD FICHAS TÉCNICAS	CÓDIGO: 7716
		EDICIÓN: 0
		FECHA: 28/11/11
		PÁGINA: 2 de 4

DEFINICION: Salsa preparada a partir de Tomates (93 %)*, Aceite de Oliva Virgen Extra (3 %)*, Cebolla*, Ajo*, Sal Marina, Almidón de Maíz y Azúcar*.

* Procedente de Agricultura Ecológica.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Salsa homogénea de sabor, olor y aspecto característicos, de color rojo anaranjado típico.

Contenido en tomate (% m/m)	93 %
Acidez (% m/m como cítrico)	0,8 Max.
Ph	4,4 Max
Sodio (% m/m)	0,5 Max.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de Colonias aeróbias mesófilas (31 °C)	100 ufc/g Max
Enterobacteriáceas totales	Ausencia g.
E. Coli	Ausencia g.
Salmonella-Shigella	Ausencia en 25 g.
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25 g.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ENVASADO

Los tomates se recolectan en las plantaciones de BioSabor en Almería, se trasladan en cajas de uso alimentario con un peso neto máximo de 10 Kg hasta la planta de elaboración, tratamiento térmico y envasado donde se procesan conforme a estándares avalados por certificaciones **ISO 9001-2008, BRC e IFS**.


El procesado comprende: selección, lavado, cepillado, triturado, tamizado y desaireación. Se sofríen cebolla, ajo y tomate en el aceite de oliva virgen extra, se mezcla el resto de los componentes con la fritura y se procede a su pasteurización en sistema Multitubular de Superficies Rascadas y envasado empleando máquinas Tetra Brik Aseptic (TBA). Las llenadoras se alimentan de rollos de papel con los que forman un tubo cilíndrico por el que circula una columna de producto, la máquina corta el papel en paquetes a los que mediante un sistema de dobleces da la forma del Tetra Brik.

PRESENTACIÓN

Envases de 1020 g en cajas de 12 Brik.

TIPO DE ENVASE

Tetra Brik con estructura laminar de varias capas: Capa Externa de PE/Tintas de Impresión/Polipropileno Orientado Metalizado/Capa de Laminación de Polietileno/Papel/Capa de Laminación de Polietileno/Hoja de Aluminio/Polímero Adhesivo/Capa interna de Polietileno.

	<p align="center">DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD</p> <p align="center">FICHAS TÉCNICAS</p>	<i>CÓDIGO:</i> 7716
		<i>EDICIÓN:</i> 0
		<i>FECHA:</i> 28/11/11
		<i>PÁGINA:</i> 3 de 4

ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria de etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, ingredientes, declaración nutricional, tipo de producto, marca comercial y nombre y dirección de Biosabor SAT. Se incluye además logotipo del **Comité Andaluz de Agricultura Ecológica** y el logotipo **Europeo de Agricultura Ecológica**.



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

No precisa condiciones especiales antes de su apertura, el envase protege al producto de la luz y el aire. Una vez abierto debe de conservarse en frigorífico y ser consumido antes de 5 días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

No preciso condiciones especiales.

INFORMACIÓN GRUPOS DE CONSUMIDORES SENSIBLES

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

Alérgenos: No contiene alérgenos.

Apto para Celiacos. Sin gluten.

DESTINO FINAL

Consumidores Colectivos.

CODIFICACIÓN

Todos los Brik irán marcados con el lote y la fecha de consumo preferente con mes y año. El lote será un número desde el 1 al 9999.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

12 meses.

	DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD FICHAS TÉCNICAS	<i>CÓDIGO: 7716</i>
		<i>EDICIÓN: 0</i>
		<i>FECHA: 28/11/11</i>
		<i>PÁGINA: 4 de 4</i>

VALOR NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS

Valor Energético	236,7 KJ/56,8 Kcal
Proteínas	1,2 g
Hidratos de Carbono	5,1 g
de los cuales azúcares	4,9 g
Grasas	3,2 g
de las cuales saturadas	0,5 g
Fibra Alimentaria	1,4 g
Sodio	0,4 g

MODO DE EMPLEO

No requiere instrucciones especiales, el sistema de corte está indicado en el envase. Una vez abierto debe de conservarse en frigorífico y ser consumido antes de 5 días.

NORMATIVA APLICABLE

R. D. 858/84 sobre elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa.
R (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
R (CE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
R (CE) 852/2004 relativo a higiene de los productos alimenticios.
R (CE) 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
R (CE) 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 834/2007.
R (UE) 1169/2011 sobre información agroalimentaria facilitada al consumidor.
Normativa horizontal sobre productos alimenticios.