

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO Y FORMATO

Denominación de venta: TOMATE TRITURADO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

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

Marcas comerciales:

Pedro Luis	Bizi-lur
Pérez Antón	Otare
Carrefour	Eroski
Don Serapio	Veritas
Ekolo	El Viejo Molino

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 y ácido cítrico.

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

VALORES NUTRICIONALES (Por 100 g de producto final)

Valor energético: 25,3 kcal; 105,8 kJ

Proteínas: 1 g

Grasas: 0,5 g

Hidratos de carbono: 4,2 g

- Saturadas: 0,32 g

- Azúcares: 2,1 g

- Monosaturadas: 0,09 g

- Almidón: 0 g

- Poliinsaturadas: 0,18 g

Vitamina C (mg/100): 3,6

- Colesterol: 0

Minerales: Na (mg/100): 13,5

Fibra: 0,3 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 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 REVISION	FIRMA DE PROVEEDOR Y SELLO	Nº PAGINA
21/01/2010		2

