



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Pomodori Pelati SPIGA Termo 6x2,5kg		Revisión: 12/08/2020
		Fecha: 31/03/2017
Dirección de producción	Via Termine Bianco, 14 Pagani (SA) ITALIA	Sello de salubridad SIC 1 L S212 1
INGREDIENTES:	Tomates pelados ≥60,00%; jugo de tomate 40-39,96%; ác.cítrico (E330) 0-0,04%.	REF SPIGA: SIC01
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Tomates pelados envasados en latas de 2,5kg de peso neto. Idóneo para alimentación musulmana, vegetarianos y veganos.	Proveedor: 00066

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo	Método Test
Enterobacteriaceae	cfu/g	<10	
Levaduras y mohos	cfu/g	<10	
Salmonella	cfu/g	Ausente	
Escherichia coli	cfu/g	<10	ISO 16649-2:2011
Staphylococcus aureus	cfu/g	<10	UNI EN ISO 68888-2:2004
Listeria monocytogenes	cfu/g	<10	
Recuento bacteriano total	cfu/g	<100	UNI EN ISO 4833-1:2013
Bacterias aerobias, mesófilas	cfu/g	<560	ISO 15214:2008
Bacterias ácidos lácticos	cfu/g	<560	ISO 21527:2008
Bacterias coliformes	cfu/g	<10	ISO 4832:2006
Bacilos Cereus	cfu/g	<10	
Clostridia Perfringes	cfu/g	<10	
Muffe (Mould)	cfu/g	<10	ISO 21527-1:2008

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Peso neto	2,500 g	Cuerpos extraños	ausente
Peso escurrido	≥60% = ≥1500g	Vacio	≥10 cm Hg
Residuo óptico	≤6,0 °Bx	Espacio cabeza (mm)	≥5
Número de piezas	≥25±40	Consistencia	Buena
pH (corrector de acidez: ácido cítrico)	4,20≤pH≤4,49	Color (del 1 al 5)	5 (rojo característico)
Muffe (Método Howard)	≤40%	Cajas	Envasado en latas de hojalata. Esmalte blanco int. Rugoso ext.
Totalidad	>70%	Resid. pieles cmq/100	<3 (del 1 al 5)

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

VALOR DEL CONTENIDO MÁXIMO DE METALES PESADOS MG/KG

Propiedad		
Arsénico	0	ISTISAN 1996/34 p.89
Cadmio	<0,05	DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34
Mercurio	0	ISTISAN 1996/34 p.109
Plomo	<0,1	DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	KJ	81	Sal	g	0,10 / 0,04
	kcal	19	Carbohidratos	g	3
Proteínas	g	1,1	de los cuales azúcares	g	3
Grasas	g	0,1	Fibra	g	0,9
de los cuales saturadas	g	0,0			

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	450 días, una vez abierto consumir máximo de 3 días
Código EAN 13	5060491100004
Código EAN 14	05060491100004
Unidades por caja	6
Medidas del producto	154 Ø x151 mm
Medidas de la caja	480x315x157 mm
Cajas por palet	55
Cajas por capa	5
Peso neto unidad	2,5 Kg
Peso bruto unidad	2,65 kg

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Almacenar en lugar seco a 20°C aprox. Una vez abierto conservar refrigerado máx. 3 días.
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?			
Leche o derivados	☐	Si	☒ No
Huevos o derivados	☐	Si	☒ No
Cereales con gluten o derivados.	☐	Si	☒ No
Crustáceos o derivados	☐	Si	☒ No
Pescado o derivados	☐	Si	☒ No
Cacahuets o derivados	☐	Si	☒ No
Frutos secos o derivados	☐	Si	☒ No
Semillas de sésamo o derivados	☐	Si	☒ No
Glutamato	☐	Si	☒ No
Dióxido de azufre	☐	Si	☒ No
Harina y derivados	☐	Si	☒ No

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)			
Aditivos	☐	Si	☒ No
Colorantes Azo	☐	Si	☒ No
Benzoatos (E210-E213)	☐	Si	☒ No
GMO			
Es el producto non-GMO?	☒	Si	☐ No
Frutos secos			
Frutos secos/semillas de sésamo?	☐	Si	☒ No
IRRADIADOS			
Alguno de los ingredientes se han irradiado?	☐	Si	☒ No

DECLARACIÓN DE CODIFICACIÓN DE LOTE	
SIC1LT255 19:35	
SIC1. ID planta de producción L. Lote 19:35. Hora de producción T. Año de fabricación codificada con la letra comunicada por el CTCPA (centro técnico de Conservación de Productos Agrícolas) 255. Día de Producción según el calendario Juliano	