



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Pomodori Cubetti 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 picados ≥60,00%; jugo de tomate 40-39,96%; ác.cítrico (E330) 0-0,04%.	REF SPIGA: SIC02
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Tomates picados envasados en latas de 2,5kg de peso neto. Idóneo para alimentación musulmana, vegetarianos y veganos. Peso escurrido ≥60%.	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 aerobi, 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%	Vacio	≥10 cm Hg
Residuo óptico	≤5,5 °Bx	Espacio cabeza (mm)	≥5
Bostwick (cm/20")	≤6	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.
		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	0	ISTISAN 1996/34 p.89		
Arsénico	0	DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34		
Cadmio	<0,05	ISTISAN 1996/34 p.109		
Mercurio	0	DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34		
Plomo	<0,1			

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
	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

Chopped Tomatoes <i>in tomato juice</i> Tomates Concassés <i>au jus</i> Ingredienti: Polpa di Pomodori, Succo di Pomodoro, Correttore di Acidità: Acido Citrico (E330). Ingredientes: tomates picados, zumo de tomate, regulador de la acidez: ácido cítrico (E330). Ingredients: tomatoe picado, sumo de tomate, regulador de acidez: ácido cítrico. (E330). Ingredients: Chopped Tomatoes, Tomato Juice, Acidifier: Citric Acid (E330). Ingrédients: Tomates Concassées, Jus de Tomates, Correcteur d'acidité: Acide Citrique (E330).	Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto Energia / Valor Energético / Valor énergétique / Energy / Valeur énergétique 81 kJ / 19 kcal Grassi / Grasas / Gordura / Fat / Lipides 0,1 g di cui acidi grassi saturi / de los cuales ácidos grasos saturados / desquels acides gras saturés / of which saturated / dont acides gras saturés 0,0 g Carboidrati / Carbohidratos / Hidratos de carbono / Carbohydrates / Hydrates de carbone 3,0 g di cui zuccheri / de los cuales azúcares / dosquels apçures / of which sugars / dont sucres 3,0 g Fibre / Fibras / Fibres / Fibres 0,9 g Proteine / Proteínas / Proteína / Protein / Protéines 1,1 g Sale / Sal / Salt / Salt 0,10 g
---	--

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	450 días, una vez abierto consumir máximo de 3 días
Código EAN 13	5060491100011
Código EAN 14	05060491100011
Unidades por caja	6
Medidas del producto	154Øx151 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:	Una vez abierto consumir en un periodo máximo de 3 días
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
Cacahuetes 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
SIC1LE255 19:35 SIC1. ID planta de producción L. Lote 19:35. Hora de producción E. 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