



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Pomodori Polpa Fine SPIGA Termo 3x4,05kg		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 2
INGREDIENTES:	Tomates en pulpa fina (99,96%), ácido cítrico (0-0,04%).	REF SPIGA: SIC03
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Tomates en pulpa fina envasados en latas 4,05kg 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	4.050 g	Cuerpos extraños	ausente
Apariencia del corte	Pulpa fina	Vacio	≥10 cm Hg
Residuo óptico	≤7,0 °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		
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	107	Sal	0,20
	kcal	25	Carbohidratos	3,9
Proteínas	g	1,4	de los cuales azúcares	3,9
Grasas	g	0,2	Fibra	1,2
de las cuales saturadas	g	0,0		

DATOS EN EL PRODUCTO

Crushed Tomatoes <i>in tomato juice</i> Tomates Concassés <i>au jus</i>	
Ingrediente: Polpa Fine di Pomodori, Succo di Pomodoro, Correttore di Acidità: Acido Cítrico (E330). Ingredientes: tomates aplastados, zumo de tomate, regulador de la acidez: ácido cítrico (E330). Ingredientes: tomate picado, sumo de tomate, regulador de acidez: ácido cítrico. (E330). Ingredients: Crushed Tomatoes, Tomato Juice, Acidifier: Citric Acid (E330). Ingrédients: Tomates Concassées, Jus de Tomates, Correcteur d'acidité: Acide Citrique (E330).	
Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoûté /	
Energia / Valor Energético / Valor energético / Energy / Valeur énergétique	107 kJ 25 kcal
Grassi / Grasas / Gordura / Fat / Lipides	0,2 g
di cui acidi grassi saturati / de las cuales ácidos grasos saturados / dos quais ácidos gordos saturados / of which saturates / dont acides gras saturés	0,0 g
Carboidrati / Carbohidratos / Hidratos de carbono / Carbohydrates / Hydrates de carbone	3,9 g
di cui zuccheri / de los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars / dont sucres	3,9 g
Fibre / Fibras / Fibres / Fibers / Fibres	1,2 g
Proteine / Proteínas / Proteína / Protein / Protéines	1,4 g
Sal / Sal / Salt / Sel	0,20 g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	450 días, una vez abierto consumir máximo de 3 días
Código EAN 13	5060491100028
Código EAN 14	05060491100028
Unidades por caja	3
Medidas del producto	236Øx154 mm
Medidas de la caja	480x157x238 mm
Cajas por palet	66
Cajas por capa	11
Peso neto unidad	4,05 Kg
Peso bruto unidad	4,25 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