



FICHA TÉCNICA
DE SALSA PIZZA CYDONIA 3kg
F T 5.5.
Fecha: 08.09.23

NOMBRE	SALSA PIZZA CYDONIA 3 Kg.	
LOTE	Fecha de fabricación	
INGREDIENTES	Tomate, agua , aceite de girasol, azúcar, sal, almidón modificado de maíz E-1422, estabilizabte E-410, ajo, reguladores de la acidez: E- 330 y E-331	
PRESENTACION	Bote de hojalata con interior porcelánico y litografiado Medidas: diámetro 153.7 +/- 0.2 mm Espesor 0.22 mm Altura 155+/- 0.5 mm Peso envase 188.6 +/- 0.5%	
PALETIZADO	336 botes /palet	
TTO TERMICO	Esterilización a 100º C durante 25min	
PESO NETO	2.7 Kg. aprox.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color rojo Olor característico Sabor característico	
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	ph. 4-4.5 Brix ≥ 14º Extracto seco ≥ 15 %	Cadmio<0.05mg/kg Plomo<0.1mg/kg Estaño<200mg/kg
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Aerobios totales	< 10.000 ufc/g
	Mohos y levaduras	≤ 500 ufc/g
	Enterobacterias	No detescado/g
	E.coli	No detectado/g
	S.aureus	No detectado/g
	Clostridium botulinum	No detectado/g
	Salmonella	No detectado/ 25g
VALOR NUTRICIONAL Por 100g de producto	Energía Grasas Hidratos Proteínas Sal	43Kcal/ 179Kj <1.2g de las cuales saturadas 0.17g 6 g de los cuales azucares 6g <1.3g 0.65g
CADUCIDAD	5 años desde la fecha de fabricación	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO-DISTRIBUCIÓN	Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, y una vez abierto, conservar en refrigeración y consumir antes de 5 días.	
Ausencia de alergen os , gluten y OGM’S Destino a pastelerías e industriales y no al consumidor final Esta listo para su consumo y es apto para la población en general.		