



FICHA TÉCNICA

Denominación Comercial

5064 - TOMATE TRITURADO 5KG DIAMIR

Proveedor

NUDISCO, S.L.U.

Registro Sanitario

40.18204/V

DOCUMENTACIÓN DEL DPTO. CALIDAD

Descripción del Producto

Tomate triturado, obtenido al someter tomates seleccionados a un tratamiento térmico Hot-break tras el cual, se hace pasar el producto por unas malla pasadoras las cuales eliminan la mayorparte de pieles y semillas. Tras el envasado y el tratamiento térmico correspondiente, el producto queda listo para todo tipo de aplicaciones gastronómicas.

Ingredientes

<u>Ingrediente</u>	<u>Origen</u>	<u>Proporción</u>
Tomate	España	99
Sal	España	
Acidulante E-330		

Formato y Presentación

<u>Peso Bruto</u>	4.450,00	GM	<u>Peso Escurrido</u>	4.000,00	GM
<u>Peso Neto</u>	4.000,00	GM	<u>Calibre</u>		
<u>Formato</u>		5kg	<u>EAN 13</u>		8436007950642



FICHA TÉCNICA

Vida Útil

5 Años

Composición Nutricional

<u>Características Nutricionales</u>	<u>Por 100 g. de producto</u>
Valor energético	91 KJ
Valor energético	22 Kcal
Grasas	0 g
- De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	3,6 g
- De los cuales azúcares	2,8 g
Proteínas	1 g
Sal	1 g

Estos valores pueden variar, dependiendo de los cambios en la naturaleza del producto.

Datos Analíticos

Características Microbiológicas

<u>Determinación</u>	<u>Tolerancia</u>
Incubación 37°C durante 7 días	No alteración del producto
Incubación 37°C durante 7 días	Diferencia de pH <0.5
Recuento en placa	< 100 ufc/g
Lactobacillus	< 50 ufc/g
Mohos y levaduras	< 50 ufc/g

Características Físico-Químicas y Contaminantes

<u>Determinación</u>	<u>Tolerancia</u>
pH	4.10 - 4.40
Bostwick	< 12.50
Acidez (% Acido cítrico)	0.20 - 0.80
Sal	0.50 - 1.20
Metales Pesados	Normativa Unión Europea
°Brix	5.00 - 7.00



FICHA TÉCNICA

Alérgenos e Intolerancias

Alérgenos	Alérgeno esté presente en el producto como ingrediente	Presencia de Posibles Trazas
CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADO Trigo, centeno, cebada, avena,...		
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS DERIVADOS Crustáceos (cangrejo, langosta, camarón)		
HUEVOS Y PRODUCTOS DERIVADOS Huevo, productos de huevo y productos que contienen huevo		
LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA) Leche y productos de la leche, suero, caseína, lactosa, etc)		
CACAHUETES Y PRODUCTOS DERIVADOS Cacahuetes y productos de cacahuete		
SOJA Y PRODUCTOS DE SOJA Productos de soja, excepto aceite de soja totalmente refinado		
PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS (TODAS LAS ESPECIES)		
FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS DERIVADOS Almendra, pistacho, avellana, nueces, anacardos,...		
SESAMO Y PRODUCTOS DERIVADOS Semilla y aceite de sésamo		
MOSTAZA Y DERIVADOS Mostaza, mostaza verde, extracto de mostaza		
APIO Y PRODUCTOS QUE ABARCAN Hojas, semillas, el extracto de apio, la raíz de apio, la sal de apio, especias surtidas(mixtas con apio		
SULFITOS Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más (E220-E228)		
MOLUSCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS (TODAS LAS ESPECIES)		
ALTRAMUZ Y DERIVADOS		

Si el producto contiene o puede contener algún alérgeno aparece marcado en el campo correspondiente, en caso de no haber ninguna indicación es que no lo contiene. Si tiene alguna duda contacte con el Departamento de Calidad (calidad@nudisco.com).



FICHA TÉCNICA

Otras Especificaciones

Textura: Característica

Sabor y aroma: exentas de sabor y olor anormales

Color: rojo característico

No ha sido tratado con radiación ionizante

Los envases que se utilizan cumplen con la legislación de materiales en contacto con los alimentos según Reglamento CE 1935/2004.

Las sustancias empleadas para la realización de los envases de plástico que contienen nuestros productos están incluidas en las listas positivas de la Legislación de materiales plásticos en contacto con los alimentos, Reglamento CE 10/2011.

Organismos Genéticamente Modificados (OGM)

Posible OGM

El producto contiene variedades que pueden ser genéticamente modificados.

☒ NO

☐ SI. El producto contiene ingredientes que pueden ser OGM (por ejemplo, maíz, soja, algodón, colza, tomate).

Especificar:

Modo de Conservación y Modo de Empleo

Mantener en lugares secos, frescos, sin luz solar directa. Las temperaturas altas (>45°C) o humedades excesivas (>80%) pueden acortar significativamente la vida del producto.

Una vez abierto el producto, guardar en un recipiente apto para productos alimenticios, y poner en refrigeración.

Una vez abierto consumir dentro de los tres días siguientes

Elaborado por	Departamento Calidad
Fecha Mod.	30/11/2023
Ref. Nud.	5064-40000886-ESP