



Bodegas Rdz. Chiachio

FICHA TÉCNICA

TOMATE FRITO

PRODUCTO:	Tomate frito "El Guiso"
------------------	-------------------------

ENVASE	BRUTO	NETO
	475 grs.	420 grs.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

INGREDIENTES: Tomate, aceite de oliva Virgen Extra, sal y azúcar.

CADUCIDAD

Resultados basados en experimentos físico-químicos (CONTROL DE ESTABILIDAD) han probado que la vida media del producto desde su elaboración es de 5 años.

RESULTADOS ANALÍTICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
Aerobios mesofilos	< 10 ufc / g
Anaerobios	< 10 ufc / g
Coliformes	< 10 ufc / g
E. Coli	< 10 ufc / g
Mohos y levaduras	< 10 ufc / g
Bacillus cereus	Ausencia / 25 g
Salmonella	Ausencia / 25 g

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		
PARÁMETRO	MÍNIMOS	MÁXIMOS
Textura	Característica	
Consistencia (Bost Wick)	3 en 15"	
Color	Típico	
Sabor y olor	Característicos	
Defectos	Ausencia	
Brix	10	14
pH	4.00	4.50
Cloruro sódico		1.42%
Acidez (Acido cítrico)	0.3%	0.4%
Estaño	15 p.p.m.	250 p.p.m.
Plomo	< 0.01 p.p.m.	1 p.p.m.
Cobre	0,75 p.p.m.	10 p.p.m.
Cadmio	No se detecta	0 p.p.m.



Bodegas Rdgz. Chiachio

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Hidratos de carbono	11 g
Grasas	3.1 g
Proteínas	1 g
Fibra	0,4 g
Kcalorías	76
Kjulios	318
Ácidos Grasos Saturados	481g/100g
Azúcares Totales	72,52g/kg
Cloruro Sódico	0,68 %

REGLAMENTACIÓN TÉCNICA SANITARIA APLICABLE

-REGLAMENTO (UE) N.º 438/2013 DE LA COMISIÓN de 13 de mayo de 2013 por el que se modifica y corrige el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios

- Real Decreto 2196/2004 por el que se modifica el Real Decreto 142/2002
- Real Decreto 2024/1978, del 2 de Junio, por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria para la elaboración de conservas vegetales.
- Corrección de errores del Real Decreto 2420/1978 de 2 de junio de 1978 (BOE .8 de noviembre de 1978).
- Orden de 21 de Noviembre de 1984 (Presidencia). CONSERVAS. Normas de calidad para las vegetales.
- Orden de Febrero de 1987 por la que se modifica la de 21 de noviembre de 1984

CODIFICACIÓN: Lote. Año, semana del año y día de la semana Caducidad ultimo mes de año, cinco años a partir del año de fabricación.
--

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- El producto, una vez elaborado y envasado, se almacena adecuadamente, evitándose de esta forma todo tipo de contaminación ya sea física o química.
- Los recipientes se envasan en recontril de 12 botes y se colocan en palets en altura adecuada, se precintan con plástico film, de esta manera evitaremos el desplazamiento y caída durante su transporte. Tanto para botes de ½ kgr. Como para botes de ¼ kgr.
- El transporte se realiza en un camión sin la presencia de otros productos que pudieran afectar la integridad del elaborado y en correctas condiciones de higiene.