



Edición: FTPT015_V012

En vigor desde:

02-05-16

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Nombre de producto		TOMATE FRITO HOSTELERÍA																																																					
Aprobación		E. Montreal	R. Medrano	C Sáez de Castillo																																																			
	-	R&D Product Technologist Sr.	FS & Q Technologist	FS & Q Manager																																																			
SALSA																																																							
Declaración de Ingredientes		Tomates (145g por 100g de tomate frito), aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal.																																																					
Valor nutritivo		Por 100g de producto																																																					
	Valor energético	66 / 276	kcal / kJ																																																				
	Grasas	3,1	g																																																				
	(de las cuales saturadas)	0,4	g																																																				
	Carbohidratos	8,0	g																																																				
	(de los cuales azúcares)	5,8	g																																																				
	Proteínas	1,0	g																																																				
	Sal	1,3	g																																																				
Descripción del producto		Es un producto formulado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización (tomate natural, zumo de tomate, puré y concentrado de tomate), sometido a un proceso de cocción con aceite vegetal, con adición de sal, almidón, y envasado en recipientes cerrados herméticamente y conservado mediante tratamiento térmico adecuado.																																																					
Preparación / Dosificación		Preparado para su consumo.																																																					
Datos Microbiológicos :		De acuerdo a la legislación vigente relativa a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios: Reglamento (EC) No 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y Reglamento (EC) No 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007, que modifica el anterior.																																																					
Características Analíticas :		<table border="0"> <tr> <td>pH</td> <td>4-4,4</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acidez %</td> <td>0,45 +/- 0,05</td> <td>expresada como ácido cítrico</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal (cloruros totales) %</td> <td>1,2-1,6</td> <td>expresada como cloruro sódico</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Consistencia (cm)</td> <td>7,5-10,0</td> <td>(Bostwick, 20°C, 30 seg.)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>≥ 1,55</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td>Típico del producto</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido en grasa %</td> <td>Min. 3,0</td> <td>(extracto etéreo)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido en azúcares %</td> <td>Min. 1,0</td> <td>(añadidos; expresados como sacarosa)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido en almidón %</td> <td>Max. 2,3</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td>Típico*</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				pH	4-4,4				Acidez %	0,45 +/- 0,05	expresada como ácido cítrico			Sal (cloruros totales) %	1,2-1,6	expresada como cloruro sódico			Consistencia (cm)	7,5-10,0	(Bostwick, 20°C, 30 seg.)			Color	≥ 1,55				Olor y sabor	Típico del producto				Contenido en grasa %	Min. 3,0	(extracto etéreo)			Contenido en azúcares %	Min. 1,0	(añadidos; expresados como sacarosa)			Contenido en almidón %	Max. 2,3				Olor y sabor	Típico*			
pH	4-4,4																																																						
Acidez %	0,45 +/- 0,05	expresada como ácido cítrico																																																					
Sal (cloruros totales) %	1,2-1,6	expresada como cloruro sódico																																																					
Consistencia (cm)	7,5-10,0	(Bostwick, 20°C, 30 seg.)																																																					
Color	≥ 1,55																																																						
Olor y sabor	Típico del producto																																																						
Contenido en grasa %	Min. 3,0	(extracto etéreo)																																																					
Contenido en azúcares %	Min. 1,0	(añadidos; expresados como sacarosa)																																																					
Contenido en almidón %	Max. 2,3																																																						
Olor y sabor	Típico*																																																						
Evaluación sensorial:		<table border="0"> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico a tomate frito, con notas relevantes de cebolla y ligeras de ajo.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Rojo-anaranjado, brillante y homogéneo.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Lisa y homogénea, con ligeras variaciones dependiendo de la materia prima usada.</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Típico a tomate frito, con perfil redondo debido a su contenido equilibrado en sal, azúcar o acidez. Sin sabores extraños.</td> </tr> </table>				Olor	Característico a tomate frito, con notas relevantes de cebolla y ligeras de ajo.	Color	Rojo-anaranjado, brillante y homogéneo.	Textura	Lisa y homogénea, con ligeras variaciones dependiendo de la materia prima usada.	Sabor	Típico a tomate frito, con perfil redondo debido a su contenido equilibrado en sal, azúcar o acidez. Sin sabores extraños.																																										
Olor	Característico a tomate frito, con notas relevantes de cebolla y ligeras de ajo.																																																						
Color	Rojo-anaranjado, brillante y homogéneo.																																																						
Textura	Lisa y homogénea, con ligeras variaciones dependiendo de la materia prima usada.																																																						
Sabor	Típico a tomate frito, con perfil redondo debido a su contenido equilibrado en sal, azúcar o acidez. Sin sabores extraños.																																																						
Indicado para:		Halal: NO	Vegetariano: Sí																																																				
		Kosher: NO	Vegano: Sí																																																				
			Dieta sin Gluten (gluten <20 ppm): Sí																																																				
GMO		Todos los ingredientes usados son no-GMO, según certificados de los proveedores.																																																					
País de origen		Fabricado en: España																																																					
		El producto está fabricado según la Legislación Europea.																																																					



Issue / Edición:

FTPT015_V012

Effective date / En vigor desde:

02-05-16

ALÉRGENOS / ALLERGENS

Nombre de producto		TOMATE FRITO HOSTELERÍA	
Product name		TOMATO FRITO FS	
Español / English	+/-	Español / English	+/-
Cereales que contienen gluten y sus derivados / Cereals containing gluten and derivatives.	-	Pollo / Chicken	-
Crustáceos, mariscos y derivados / Crustaceans / Shellfish and derivatives	-	Cacao / Cocoa	-
Huevos y derivados / Eggs and derivatives	-	Coco / Coconut	-
Pescado y derivados / Fish and derivatives	-	Cilantro / Coriander	-
Cacahuets y derivados / Peanuts and derivatives	-	Glutamato / Glutamate	-
Soja y derivados / Soybeans and derivatives	-	Miel / Honey	-
Leche y derivados (incluida lactosa) / Milk and derivatives (including lactose)	-	Proteína Vegetal Hidrolizada / Hydrolysed Vegetable Protein	-
Frutos de cáscara y derivados / Treenuts and derivatives	-	Legumbres / Legumes	-
Apio, apionabo y derivados / Celery, celeriac and derivatives	-	Maíz / Maize	+
Mostaza y derivados / Mustard and derivatives	-	Malta / Malt	-
Semillas de sésamo y derivados / Soybeans and derivatives	-	Aceite de frutos de cáscara / Nuts oil	-
Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphites (> 10 ppm)	-	Cebolla / Onion	+
Altramuz o lupino y derivados / Lupin and derivatives	-	Aceite de cacahuete / Peanut oil	-
Moluscos y derivados / Molluscs and derivatives	-	Guisantes / Peas	-
		Cerdo / Pork	-
Vacuno / Beef	-	Aceite de sésamo / Sesame oil	-
Benzoatos / Benzoates	-	Aceite de soja / Soya bean oil	-
BHA/BHT	-	Levadura / Yeast	-
Zanahorias / Carrots	-		

+ El alérgeno está presente / allergen is present

- Ausencia de alérgeno / allergen is absent

? Sin información suficiente / not enough information available

Notas

Las celdas en amarillo toman sus datos de otras hojas y no es necesario modificarlas

Edición	Fecha	Modificaciones	Distribución	
			Carpeta QA	Unidad W
1	05/11/2009	Adaptada al nuevo formato Adapted to new format	x	x
2	16/05/2011	Nuevo formato lata 5K/New size for 5K cans	x	x
3	30/06/2011	Cambio de paletización 3K/New palletization data for 3K size	x	x
4	02/07/2012	Se incluye el nuevo formato brik 2,1 kg. New format 2,1 kg Brik included.	x	x
5	17/10/2012	Se revisa el texto del criterio microbiológico.	x	x
6	20/11/2013	Se utiliza solamente Aceite de Girasol.	x	x
7	10/12/2013	Se modifica la información nutricional y la declaración de ingredientes/ The nutritional data and the ingredient declaration are modified.	x	x
8	20/01/2015	Se añade una nueva referencia (76004536) de Tomate Frito Brik en formato Gulliver Se incluye la evaluación sensorial.	x	x
9	03/11/2015	Se corrige errata en la descripción en español del código 76004536. Missprint amended on the Spanish description of material code 76004536	x	x
10	11/12/2015	Temperatura de conservación recomendada (sin abrir) especificada Recommended storage temperature (unopened) specified	x	x
11	21/01/2016	Se añade una nueva referencia (76007233) New reference included (76007233)	x	x
12	02/05/2016	Se cambia el marcado de BBE a BB en los productos con marca Heinz (ahora marcados con la fecha de fabricación y la de consumo preferente). Coding is changed from BBE to BB in Heinz products (now marked with production and expiry date).	x	x