

	TECHNICAL CENTER	
	TOMATE FRITO (tarro 350gr)	
Nombre doc : 529412FTPA-v00	Cod SAP P.A: 529412	Código SAP Fórmula: 529413
Fecha : 04.05.2018	Versión: 00	Aprobado por: A Colombo

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ACABADO

	TECHNICAL CENTER		
	TOMATE FRITO (tarro 350gr)		
Nombre doc : 529412FTPA-v00	Cod SAP P.A: 529412	Código SAP Fórmula: 529413	
Fecha : 04.05.2018	Versión: 00	Aprobado por: A Colombo	

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

- 1.a. **Denominación producto:** Tomate frito con 5% de aceite de oliva virgen extra.
- 1.b. **Mercado de destino:** España
- 1.c. **Marca:** Gallina Blanca
- 1.d. **Razón social:** Gallina Blanca S.A.U. Plaza Europa 42- 08902 Hospitalet de Llobregat (Barcelona).
- 1.e. **Cantidad neta:** 350 g
- 1.f. **Símbolo de control de peso** e :
- 1.g. **Conservación:** Conservar a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, al abrigo de la luz. Una vez abierto, mantener en frigorífero un máximo de 5 días.
- 1.h. **Tecnología:** pasteurizado
- 1.i. **Modo de empleo:** Añade sal a tu gusto
- 1.j. **Expresión FCP:** 30 meses
- 1.k. **Denominación legal:** Tomate frito con 5% de aceite de oliva virgen extra
- 1.l. **Lista de ingredientes:** tomate (concentrado)(260 g de tomate para preparar 100 g de producto), aceite de oliva virgen extra (5%), azúcar, sal y ajo.
- 1.m. **Puede contener trazas de :**
- 1.n. **Marca sanitaria:**
- Claims:**
 "SELLO FACE"
 Sin conservantes ni colorantes
 100% Natural
 Con aceite de oliva virgen extra
- 1.o.

GB FOODS	TECHNICAL CENTER		
	TOMATE FRITO (tarro 350gr)		
Nombre doc : 529412FTPA-v00		Cod SAP P.A: 529412	Código SAP Fórmula: 529413
Fecha : 04.05.2018	Versión: 00	Aprobado por: A Colombo	

2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por ración/Per serving
(50 g)



Por 100g
444kJ/106kcal

Información nutricional/Nutritional information			
Valores medios/Typical value	Por 100g	Por ración**/per serving**	% *
Valor energético/Energy	444 kJ 106 kcal	222 kJ 53 kcal	3 %
Grasas/Fat	5,1 g	2,6 g	4 %
de las cuales: saturadas/of which: saturates	0,7 g	0,4 g	2 %
Hidratos de carbono/Carbohydrate	12 g	6,0 g	2 %
de los cuales: azúcares/of which: sugars	11 g	6,0 g	7 %
Fibra alimentaria/Fibre	2,1 g	1,1 g	
Proteínas/Protein	2,0 g	1,0 g	2 %
Sale/Salt	0,4 g	0,2 g	3 %

* % de las Ingestas de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

**1ración = 50 g; 1tarro = 7 raciones

*% of Reference intake of an average adult (8400kJ/2000kcal)

**1serving=50 g; 1jar = 7 servings

- Nutritional claims under existing regulations

GLUTEN FREE

	TECHNICAL CENTER		
	TOMATE FRITO (tarro 350gr)		
Nombre doc : 529412FTPA-v00	Cod SAP P.A: 529412	Código SAP Fórmula: 529413	
Fecha : 04.05.2018	Versión: 00	Aprobado por: A Colombo	

3. INFORMACIÓN LEGAL A INCLUIR EN CADA NIVEL DE ENVASE

	NIVEL 1	NIVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4
Descripción	x	x	x	
Unidad de venta (*)	x	x	x	
Denominación producto (1.a)	x	x	x	
Denominación legal (1.k)	x			
Cantidad neta (1.e)	x	x		
Símbolo control peso(1.f)	x			
Razón social (1.d)	x			
Lista de ingredientes (1.l)	x			
Información contaminación cruzada (1.m)				
Información nutricional (2)				
Claims (Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.)	x	x		
Modo de empleo (1.i)	x			
Conservación (1.g)	x	x		
Expresión fecha consumo preferente (1.j)	x	x		
Marca sanitaria (1.n)				
FCP (5.e)	x	x	x	
Número lote (5.d)	x	x	x	
Fecha de fabricación (5.c)	x		x	
Tamaño mínimo de letra (mm)	1,2 mm			

(*) Indicar a cuál de los niveles de envase corresponde la unidad de venta (se debe marcar solo uno de los niveles)

	TECHNICAL CENTER		
	TOMATE FRITO (tarro 350gr)		
Nombre doc : 529412FTPA-v00	Cod SAP P.A: 529412	Código SAP Fórmula: 529413	
Fecha : 04.05.2018	Versión: 00	Aprobado por: A Colombo	

4. DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Alérgenos incluidos en Reglamento UE 1169/2011	Alérgenos en producto final			Ingrediente que contiene el alérgeno.
	NO	SI	PUEDA CONTENER (*)	
Cereales que contienen gluten (A) y productos derivados	X			
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	X			
Huevos y productos a base de huevos.	X			
Pescado y productos a base de pescado.	X			
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	X			
Soja y productos a base de soja.	X			
Leche y sus derivados, incluida la lactosa.	X			
Frutos de cáscara (B) y productos derivados.	X			
Apio y productos derivados.	X			
Mostaza y productos derivados.	X			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	X			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (C)	X			
Altramuz y productos a base de altramuces.	X			
Moluscos y productos a base de moluscos.	X			
(*) : Alérgenos pueden estar presentes en el producto de forma no intencionada debido a contaminación cruzada				
(A) : es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas				
(B) : es decir almendras (<i>Amigdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces de nogal (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh)K.Koch], castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos o alfonticigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>)				
(C) : en caso de positivo por favor indicar la concentración expresada como mg/kg o ml/l expresado como SO2				

Información específica para celíacos:

Cereales conteniendo gluten (A) y derivados

Presencia en la fábrica		Presencia en la línea		Adecuado para celíacos	
SI	NO	SI	NO	SI	NO
X		X		X	

	TECHNICAL CENTER		
	TOMATE FRITO (tarro 350gr)		
Nombre doc : 529412FTPA-v00	Cod SAP P.A: 529412	Código SAP Fórmula: 529413	
Fecha : 04.05.2018	Versión: 00	Aprobado por: A Colombo	

5. INFORMACIÓN DE PRODUCCIÓN:

- 5.a. **Fábrica:**M015
- 5.b. **Mercado de destino:** España
- 5.c. **Formato fecha de producción:**
- 5.d. **Formato de lote:** Ver l' envase: L+ ultimo digito ano +
día natural ano; L+h:mm
- 5.e. **Formato Fecha Consumo Preferente:** Consumir
preferentemente antes del: MMM/aaaa
- 5.f. **Vida comercial:** 30 meses
- 5.g. **Descripción envase:**

Formato	Cantidad neta
370 ml	350 g

	Descripción	Tamaño
Envase primario	Tarro STD reverse 370 cc	Ø 71,4 x 119mm

	Descripción	Ud / Envase	Tamaño
Envase secundario	Bandeja 2x5x350 g	5Lx2Ax1H	363x150x122

	Tamaño	Envases por piso	Número alturas
Palatización	800x1200x1246 mm	16	9

	TECHNICAL CENTER		
	TOMATE FRITO (tarro 350gr)		
Nombre doc : 529412FTPA-v00	Cod SAP P.A: 529412	Código SAP Fórmula: 529413	
Fecha : 04.05.2018	Versión: 00	Aprobado por: A Colombo	

6. PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Si se requieren parámetros analíticos, adjuntar una copia imprimida de la Especificación de Producto Acabado como anejo. Las instrucciones para obtener esta copia imprimida se pueden consultar en [IT-COHO.001E](#).

- Características Organolépticas

Color: rojo, típico de tomate.

Olor: tomate cocinado con aceite y ajo.

Sabor: tomate cocinado con aceite y ajo; ligeramente dulce.

Consistencia: espesa y homogénea

Aspecto: Salsa de tomate en forma de puré homogéneo.

Prueba de incubación durante 7 días a 37 °C y 50 °C.

Ausencia de bombeos, alteraciones organolépticas o modificaciones de pH.

PARAMETROS FISICO QUIMICOS

Parámetro	
Peso Neto	> 350 g
Sólido Soluble (°B)	16,5-18,5
pH	4.00-4.30
Viscosidad: Bostwich (cm)	3.5-6.5

7. DECLARACIÓN OMG / PRODUCTOS IRRADIADOS

En cumplimiento de las Políticas de Calidad de GBfoods, ninguno de los ingredientes utilizados ni el producto final obtenido han sido producidos a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OMGs) ni han sido sometidos a ningún tipo de tratamiento irradiación.