



TRANSGOURMET

Ibérica

GOURMET

FECHA: 19/09/2023

REVISIÓN:

TOMATE GOURMET TRITUR.390G - 00011632

Código producto	00011632
Nombre producto	TOMATE GOURMET TRITUR.390G
Denominación legal	TOMATE TRITURADO
Marca	GOURMET
EAN13	8413080007944
Vida útil	1920 día(s)



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Origen: España

Ingredientes: Tomate (99.35%), sal y acidulante (ácido cítrico)

Información nutricional por 100g

Valor energético (kJ)	88
Valor energético (kcal)	21
Grasas (g)	0,5
Grasas saturadas (g)	0,1
Hidratos de Carbono (g)	3,2
Azúcares (g)	3,1
Proteínas (g)	1
Sal (g)	0,45
Fibra (g)	1,5

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	Producto ligeramente
--	----------------------



TRANSGOURMET

Ibérica

GOURMET

FECHA: 19/09/2023

REVISIÓN:

TOMATE GOURMET TRITUR.390G - 00011632

Aspecto	licuado, con grumos visibles (pieles y semillas), de tonos rojizos intensos, brillante.
Color	Rojo intenso, típico del tomate natural
Olor	Típico a tomate natural. Sabor suave de un producto natural, sin especias añadidas. Sin tonos amargos y/o quemados.
Sabor	Típico a tomate natural. Sabor suave de un producto natural, sin especias añadidas. Sin tonos amargos y/o quemados.
Textura	Granulosa, por la presencia de pieles y semillas debido a su procesado con tamices de luz de malla



TRANS GOURMET

Ibérica

GOURMET

FECHA: 19/09/2023

REVISIÓN:

TOMATE GOURMET TRITUR.390G - 00011632

variable.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Brix: ≥ 5 °Brix (Refractometría) Bostwick: ≤ 14 n/a (Bostwick) Acidez (Acido Cítrico): 02 - 08% % (Valoración ácido-base) Sal: 0.45% % (Valoración argentométrica) Howard: 40% % (Howard) Estaño: < 200 mg/k mg/kg (Espectrofotometría) Plomo: < 0.1 mg/kg mg/kg (Espectrofotometría) Cadmio: < 0.05 mg/kg mg/kg (Espectrofotometría) Plaguicidas: R 396/2005 n/a (Espectrofotometría) Melamina: < 2.5 mg/kg mg/kg (Espectrofotometría)

TRAZABILIDAD

L XX YYYYYY ZZZ HH:HH - XX: Código de producto; YYYYYY: Orden de producción; ZZZ: Día Juliano; HH:HH Hora de envasado

Condiciones de conservación:

Conservar en lugar fresco y seco.

En caso que haya diferencias entre la información de la ficha y la etiqueta, hay que priorizar siempre la información que se indica en la etiqueta. Para cualquier consulta pueden dirigirse a nuestro Servicio de Atención al Cliente (SAC) a la siguiente dirección sac@miquel.es o al teléfono 900 300 097.