



## TOMATE SECO

<b>NOMBRE:</b>	<b>Tomate seco</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>182</b>
<b>1. INGREDIENTES</b>			
Tomate deshidratado y sal			
<b>ORIGEN:</b> Túnez			
<b>VARIEDAD:</b>			

<b>2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	
<b>Aspecto:</b>	Limpios, sin materias extrañas, ausencia de mohos, signos de fermentación y podredumbre.
<b>Color:</b>	Rojo
<b>Olor y sabor:</b>	Típico del producto, sin olores ni sabores extraños.
<b>Forma/Textura:</b>	Carnosos, de carne elástica y flexible, con la piel fina.
<b>Unidad de calibre del mercado:</b>	N/A
<b>Calibre en crudo:</b>	N/A
<b>Tolerancia:</b>	N/A

<b>3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b>	
<b>HUMEDAD</b>	<45%

<b>4. VALOR NUTRICIONAL</b>	
PARÁMETRO	VALOR PARA 100GR
Valor energético	282 kcal / 1178 kJ
Grasas	3g
de las cuales:	
Saturadas:	0,4g
Hidratos de carbono:	43g
de los cuales:	
Azúcares	37g
Proteínas	14g
Sal	10g

<b>5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (de acuerdo con el reglamento 1169/2011)</b>			
GLUTEN (<20ppm)	NO	FRUTOS DE CÁSCARA	<b>TRAZAS</b>
CRUSTÁCEOS	NO	APIO	NO
HUEVO	NO	MOSTAZA	NO
PESCADO	NO	SÉSAMO	NO
CACAHUETES	<b>TRAZAS</b>	SULFITOS (<10mg/kg)	<b>SI</b>
SOJA	NO	ALTRAMUCES	NO
LECHE	NO	MOLUSCOS	NO

<b>6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	
PARAMETRO	
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g
<i>Enterobacterias</i>	<100 ufc/g
<i>En cumplimiento reglamento 2073/2005, del 15 de noviembre de 2005 y sus posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y criterios de calidad internos.</i>	



## TOMATE SECO

**7. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

PARAMETRO	LÍMITE CRÍTICO
Cd (Cadmio)	0,05ppm
Pb (Plomo)	0,10ppm

En cumplimiento REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y criterios de calidad internos.

**8. OMG**

No contiene OGM según Reglamento 1829/2003

**9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD**

Condiciones de conservación: Lugar fresco y seco

Caducidad: 24 meses

**10. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO**

CÓDIGO	FORMATO	CÓDIGO	FORMATO
182-10	Orejones de tomate granel		
182DE <sup>1</sup>	Orejones de tomate tarrina 125 g		

<sup>1</sup>Envasado en atmosfera modificada.

**11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO**

Población en general. Bajo consentimiento médico a los consumidores que tengan restringido el consumo de sal.

Consumo crudo o cocinado; se recomienda lavarlo previo consumo

**ELABORADO:**

Clara Arús

Fecha: 06/09/2022

**APROBADO:**

Gerencia

Fecha: 06/09/2022