	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO</p> <p style="text-align: center;">TOMATE SECO ECO T/156ML EN ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO</p>	<p>ALBERTO DE MIGUEL, S.A</p> <p>FECHA: 31/03/2017 CÓDIGO: 460040 EDICIÓN N°: 02</p>
---	--	---

1) Denominación del producto

TOMATE SECO ECOLÓGICO T/156ML EN ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO.

2) Descripción

El tomate seco deshidratado de "*Lycopersicon esculentum L.*", es un condimento que puede ser utilizado para realzar todo tipo de recetas y salsas. Aún cortado en pequeños trozos su sabor es extremadamente potente y además aromatizado con especias, tiene un sabor natural, profundo y exquisito. Además se añade aceite de oliva virgen extra ecológico que aporta un sabor y cualidades exclusivas. Los ingredientes como el vinagre de vino blanco, orégano y perejil también proceden de la agricultura ecológica por tanto el resultado es un producto exquisito y de gran calidad.

El tomate seco deshidratado y ecológico posee los mismos nutrientes y vitaminas que los frescos, solo se le ha quitado el agua sobrante. Es un producto con una gran cantidad de vitamina A, potasio, minerales y fibra. Y también es un producto con un bajo nivel de grasas.

3) Lista de ingredientes

Tomate seco *, aceite de oliva virgen extra *, vinagre de vino blanco*, sal, azúcar*, orégano*, perejil*, antioxidante: ácido ascórbico, y acidulante: ácido cítrico (**Productos procedentes de agricultura ecológica***).

4) Especificaciones físico químicas

4.1. GENERAL: Se establecen unas características generales de acuerdo a las especificaciones demandadas por el cliente. Durante la producción, deberá analizarse un mínimo de 1 muestra de producto final por lote:

4.2. VALORES Y RANGOS ACEPTADOS:

PARAMETRO	Valor
4.2.1. Color	Típico
4.2.2. Sabor y aroma	Típico
4.2.3. pH	<4,5


5) Especificaciones microbiológicas

5.1. Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap. V, Apdo. 2.05.07).

5.2. Estándares Microbiológicos adoptados (Basado en Norma AFNOR NF V 08-408):

Se lleva a cabo un control de estabilidad: Incubación del producto 7 días a 37 °C y 55 °C, basado en la norma AFNOR NF V08-408. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- a) Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- b) Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- c) Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo.

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	ALBERTO DE MIGUEL, S.A
	TOMATE SECO ECO T/156ML EN ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO	FECHA: 31/03/2017 CÓDIGO: 460040 EDICIÓN N°: 02

6) Información nutricional (Valores medios por 100g de producto):

Valor energético (Kcal / Kjul)	474,49 / 1960,77
Grasas (g)	44,65
De las cuales saturadas (g)	<0,27
Carbohidratos (g)	15,10
De los cuales azúcares (g)	11,19
Fibra alimentaria (g)	5,74
Proteínas (g)	3,06
Sal (g)	2,6

7) Formato y presentación

Formato	Capacidad (ml)	Peso neto (g)	Peso Escurredo (g)	Unid/Bandeja	Bandeja/Capa	Capas	Unid/Palet
Frasco 156	156	155	95	24	9	12	2.592

8) Transporte, almacenamiento y vida útil

Transporte: No requieren condiciones especiales de transporte.

Almacenamiento: Mantener en lugar seco y fresco.

Vida útil: 5 años desde la fecha de fabricación en condiciones normales.

9) Etiquetado


Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por la normativa específica vigente (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones posteriores).

10) Recomendaciones de uso

No hay grupos de población excluidos del consumo.

No es aconsejable dar conservas a los bebés menores de un año.

Una vez abierto mantener en frío y consumir antes de 5 días.

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TOMATE SECO ECO T/156ML EN ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO	ALBERTO DE MIGUEL, S.A FECHA: 31/03/2017 CÓDIGO: 460040 EDICIÓN N°: 02
---	--	--

11) Alérgenos

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la Directiva 2000/13/CE	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		X		X
Crustáceos y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y productos derivados		X		X
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados (incluido lactosa)		X		X
Frutos de cáscara y derivados		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Semillas de sésamos y derivados		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg)		X		X
Altramuces y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X

12) Radiaciones

El producto no ha sido irradiado.

13) OGM

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.

14) Sustancias contaminantes

El producto cumple con lo establecido en el "Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios" y sus posteriores modificaciones "Reglamento 420/2001 y 629/2008". También cumple con el "Real Decreto 2420/1978, por el que se aprueba la reglamentación técnica-sanitaria para la elaboración y venta de las vegetales".

Contaminante	Contenido máximo
Plomo	0,10 mg/Kg
Cadmio	0,05 mg/kg
Estaño (inorgánico)	200 mg/Kg
Cobre	30 mg/Kg
Arsénico	1 mg/Kg

15) Origen de los ingredientes

El origen de los ingredientes es variado dependiendo de la demanda, disponibilidad, calidad, estación... pero en todo momento se tiene control de la procedencia de los ingredientes.