



TOMATE EN ESCAMAS CRUNCH/ TOMATO FLAKES CRUNCH
Código/Code 608502

CARACTERÍSTICAS GENERALES/ GENERAL CHARACTERISTICS

Descripción del producto/Product description:

Producto obtenido a partir de la pulpa de tomate. Polvo de color y sabor a tomate. Producto higroscópico. 1kg de producto contiene aproximadamente 15kg de pulpa a 5° Brix.

Tomato pulp flakes which is produced by drum-drying. It is a free-flowing rough powdered product and hygroscopic.

1 kg product contains approximated 15 kg pulp at 5°Brix.

Ingredientes/Ingredients:

Puré de tomate, azúcar, almidón de arroz modificado.
Tomato solids), sugar, modified rice starch.

Aplicaciones/Applications:

Especialmente adecuado para dar una textura pulposa e intensa en salsas, en sopas, como topping para ensaladas, panes especiales.

It is particularly suitable for applications where a pulpy texture and taste-intensive sensory perception is required in bakery products, bars, seasoning, soups and sauces.

Condiciones de almacenamiento/Storage conditions:

Vida útil de 36 meses en las condiciones de almacenado especificadas. Conservar en un envase cerrado herméticamente, en lugar fresco, seco y oscuro.

36 months shelf life when stored in cool, dry and light protected conditions.

Envasado/Packaging format:

Bote de polipropileno 250 g / 250g polypropylene jar

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Humedad/Moisture	< 5.0 %
Granulometría/Particle size	100% 7.0 mm.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Recuento aerobios mesófilos totales/ Total viable count	< 5.000 UFC/g
Mohos y Levaduras/Yeasts and Molds	<100 UFC/g
Salmonella	Absence/0.1g
Enterobacterias	Absence/50g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

Para 100 g de producto/ Contained in 100g:

Valor energético/ Energy	1525,4 kJ / 364,4 kcal
Grasas/ Fat	< 1,50 g
- saturadas/saturates	< 0,50 g
Hidratos de carbono/carbohydrates	> 68,40 g
- azúcares/sugars	< 64,56 g
Fibra/fibre	< 7,00 g
Proteínas/protein	< 10,50 g
Sal/salt	< 0,65 g

CERTIFICADO DE ALÉRGENOS/ PRESENCE OF ALLERGENS

ALÉRGENOS/ ALLERGEN (según Directiva 2007/68/CE) (following Directive 2007/68/CE)	PRESENCIA/PRESENCE (SI/NO)/(YES/NO)	
	COMO INGREDIENTE AS INGREDIENT	COMO POSIBLE CONTAMINACIÓN AS POSSIBLE GROS CONTAMINATION
Cereales que contengan gluten y derivados <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos/ <i>Crustaceans and derivatives</i>	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo <i>Eggs and derivatives</i>	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado <i>Fish and derivatives</i>	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets/ <i>Peanuts and derivatives</i>	NO	NO
Soja y productos a base de soja <i>Soya bans and derivatives</i>	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) <i>Milk and derivatives</i>	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados <i>Shell nuts and derivatives</i>	NO	NO
Apio y productos derivados <i>Celery and derivatives</i>	NO	NO
Mostaza y productos derivados <i>Mustard and derivatives</i>	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo <i>Sesame seeds and derivatives</i>	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 g/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ <i>Sulphite at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO₂</i>	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces/ <i>Lupines and derivatives</i>	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos <i>Molluscs and derivatives</i>	NO	NO

CERTIFICADO LIBRE DE GMO/ GMO DECLARATION

Certifica que este producto **NO** procede de organismos genéticamente modificados según legislación vigente (Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003).

Following the current legislation (Regulations 1829/2003 and 1830/2003), certify that this product does not contain genetically modified organisms.

Aprobado por: Rble.Técnico/ Accepted by Tech.Resp Fecha/Date:15.02.22 Edición/Edition: 1

DOCUMENTO EMITIDO POR ORDENADOR, POR LO QUE NO VA FIRMADO