

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	REV 01	FT 03. 107
	<b>TOMATE ENTERO PELADO ECO</b>	09/07/2018	

<b>1. Nombre del Producto</b>	
Tomate Entero Pelado Eco	
<b>2. Ingredientes</b>	
Tomate*, jugo de tomate* y ácido cítrico. * Procedente de agricultura ecológica	
<b>3. Características presentación</b>	
FORMATO	PESO NETO
V-720	660 g
PESO ESCURRIDO	CODIGOS EAN
400 g	8437002735203
<b>4. Características organolépticas</b>	
Sabor:	Característico. No presenta sabores extraños
Color:	Característico. Ausencia de manchas
Olor:	Característico. No presenta olores extraños
Textura:	Característica del producto.
Envase sin roturas y en ausencia de cuerpos extraños	
<b>5. OGM's</b>	<b>6. Información nutricional</b>
Esta libre de OGM's según los Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003	<b>(valor medio por 100 gramos de producto)</b>
	<b>Valor energético</b> 100,5/23,6 kj/kcal
	<b>Grasas</b> <0,5 gr
	de las cuales saturadas 0 gr
	<b>Hidratos de carbono</b> 5,2 gr
	de los cuáles azúcares 5 gr
	<b>Proteínas</b> 0,7 gr
	<b>Sal</b> 0,2 gr
<b>7. Información microbiológica</b>	
Mohos /levaduras	Ausencia
Lactobacilos	Ausencia
Mesófilos aerobios	Ausencia
Mesófilos anaerobios	Ausencia
<b>8. Información complementaria y Almacenamiento</b>	
<b>Origen:</b>	Producto cultivado y conserva elaborada en Navarra.
<b>Invasado:</b>	En botellas de cristal con cierre twist-off
<b>Embalaje:</b>	En cajas de cartón. 6 tarros en cada caja.
<b>Vida útil:</b>	5 años desde su fabricación a temperatura ambiente.
<b>Uso al que se destina:</b>	Abrir y cocinarlo al gusto.
<b>Población de destino:</b>	Público en general, incluyendo a todos los grupos de riesgo, sin estar orientado a ningún grupo de población específico. Se contemplan dentro de los grupos de riesgo la población infantil, tercera edad, celíacos y diabéticos.
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b>	Conservar en lugar fresco y seco aislado del suelo
<b>Condiciones una vez abierto :</b>	Guardar en frío y consumir en 3-4 días

## 9. Reglamentos aplicable

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los producto alimenticios

Reglamento (CE) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal; y sus modificaciones Reglamento (CE) nº 149/2008

Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales y sus modificaciones.

Reglamento nº 2420/1978 elaboración y venta de conservas vegetales y sus modificaciones.

Reglamento UE nº 1047/2012 Declaraciones nutricionales y sus modificaciones.

Reglamento 1334/1999 norma general de etiquetado y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Real decreto 1801/2008, cantidad nominal de prod envasados.

Reglamento (UE) 2018-848, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos

Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones

## 10. Certificaciones



ES-ECO-025-NA  
Agricultura UE



Sistema de Gestión de Calidad



Sistema de Gestion medioambiental

Gumiel y Mendia S.L.  
Pol. Los Cabezos S/N  
31580 Lodosa - Navarra

Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es

11. Alergenos - Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en materia de alérgenos, etiquetado, información nutricional, etc... y sus modificaciones.	Presencia en el producto	Posibilidad de contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1):		
. Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado (2):	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO
Soja y productos a base de soja (3):	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados (5):	NO	NO
. Almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.)	NO	NO
. Avellanas ( <i>Corylus avellana</i> )	NO	NO
. Nueces ( <i>Juglans regia</i> )	NO	NO
. Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> )	NO	NO
. Pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch]	NO	NO
. Nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	NO	NO
. Alféncigos ( <i>Pistacia vera</i> )	NO	NO
. Nueces macadamia o de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO 2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO
<p>(1) - a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa(*); b) Maltodextrinas a base de trigo(*); c) Jarabes de glucosa a base de cebada; d) Cereales utilizados para hacer destilados de alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p> <p>(2) - a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino</p> <p>(3) - a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados(*); b) Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y esterios de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esterios de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja</p> <p>(4) - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) Lactitol</p> <p>(5) - a) Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p>		
Fecha: 09/07/2018	Aprobado por:	
		