

	FICHA TÉCNICA	REV 01	FT 03. 91
	TOMATE FRITO ECOLOGICO	09/07/2018	

Foto
no
disponible

CODIGOS EAN
8437002735197

7. Información microbiológica	
Mohos /levaduras	Ausencia
Lactobacilos	Ausencia
Mesófilos aerobios	Ausencia
Mesófilos anerobios	Ausencia
8. Información complementaria y Almacenamiento	
Origen:	Tomate cultivado y conserva elaborada en Navarra.
Envasado:	En botellas de cristal con cierre twist-off
Embalaje:	En cajas de cartón. 6 tarros en cada caja.
Vida útil:	5 años desde su fabricación a temperatura ambiente.
Uso al que se destina:	Abrir y cocinarlo al gusto. Apto para veganos, vegetarianos y lacteo-vegetarianos.
Población de destino:	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.
Condiciones de almacenamiento y transporte:	Conservar en lugar fresco y seco aislado del suelo
Condiciones una vez abierto :	Guardar en frío y consumir en 3-4 días

1. Nombre del Producto	
Tomate Frito	
2. Ingredientes	
Tomate*, cebolla*,aceite de oliva virgen extra*, azúcar* y sal. *Procedente de cultivo ecológico.	
3. Características presentación	
FORMATO	PESO NETO
B314	290 g
4. Características organolépticas	
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	
5. OGM's	
Esta libre de OGM's según los Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003	
6. Información nutricional (por 100 gramos de producto)	
Valor energético	311/73,3 kj/kcal
Grasas	1,3 gr
de las cuales saturadas	0,3 gr
Hidratos de carbono	13,8 gr
de los cuáles azúcares	9,3 gr
Proteínas	1,2 gr
Sal	1,1 gr

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 / no 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. Alérgenos - 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 esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esteres 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:	
		