



**COSAMI**  
**CONSERVAS VEGETALES, S. L.**

## **PISTO DE HORTALIZAS ESPECIAL HORNOS**

REGISTRO SANITARIO	26-958/LO
--------------------	-----------

### **1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Es la mezcla homogénea de tomate, cebolla, pimiento, berenjena, calabacín, espesante: fécula, aceite vegetal, sal, estabilizantes E – 410 y E – 415, conservante: E-211 y regulador ph: E-330.

Fecha de caducidad desde producción	Condiciones almacenamiento	Temperatura transporte
5 años.	18 - 25 ° C en ambiente seco.	Ambiente.

#### **1.1. Denominación legal. Normativa legal vigente.**

Pisto de hortalizas especial hornos. Reglamentación técnico – sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa del RD 858/1984 del 28 de mayo B.O.E. 19/05/84. Corrección errores 27/12/84.

#### **1.2. Composición - ingredientes.**

Tomate, cebolla, pimiento, berenjena, calabacín, espesante: fécula, aceite vegetal, sal, estabilizantes E – 410 y E – 415, conservante: E-211 y regulador ph: E-330.

#### **1.3. Descripción del tipo de embalaje.**

TIPO	MATERIAL	DESCRIPCION
PRIMARIO	Hojalata	Lata 5 Kg.
SECUNDARIO	Bandeja cartón	Código 6/5 CIL.ESP 6 unidades Medidas:475 x 310 x 155
TERCIARIO	Lamina de polietileno	Color natural, Galga 320, Bobina ancho 0.65
OTROS	Madera	Palet 80 x 120

### **2 DATOS ANALÍTICOS.**

#### **2.1 Características organolépticas.**

Estado físico	Olor	Color	Sabor
Sólido.	Típico.	Típico.	Típico.

#### **2.2 Características físico-químicas.**

Peso neto	Ph	° Brix	% Acidez	% Cloruros	Consistencia
4200 g	< 4.20	> 10.5	0.45 – 0.55 %	1.30-1.50 %	< 1.5

#### **2.3 Características microbiológicas.**

Mesófilos aerobios (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Mesófilos anaerobios (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Lactobacilos (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Mohos y levaduras (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Termófilos aerobios (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Termófilos anaerobios (30°C)(ufc/1-2g)	< 1

Aprobado por	Firma	Sello	Rev	FT
Javier Romera Alonso Fecha: 27/11/09			06	224



**COSAMI**  
**CONSERVAS VEGETALES, S. L.**

### **3 LOTE**

Marcado en la etiqueta, fecha de caducidad (día-mes-año). Marcado en la tapa lote que se establece mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano.

### **4 INFORMACIÓN ALÉRGENOS/ OMG/ CELIACOS.**

No contiene otros alérgenos externos.

	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Cereales que contengan gluten		<b>X</b>
Crustáceos y productos derivados		<b>X</b>
Huevos y productos derivados		<b>X</b>
Pescado y productos derivados		<b>X</b>
Cacahuets y productos derivados		<b>X</b>
Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)		<b>X</b>
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		<b>X</b>
Frutos de cáscara		<b>X</b>
Apio y productos derivados		<b>X</b>
Mostaza y productos derivados		<b>X</b>
Granos de sésamo y derivados		<b>X</b>
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		<b>X</b>
Altramuces y productos a base de altramuces		<b>X</b>
Moluscos y productos a base de moluscos		<b>X</b>

Libres de gluten. Este producto esta incluido en la guía FACE.

Libres de OMG.

### **5 POBLACIÓN CONSUMO.**

Destinado a población en general. Apto para celíacos.

### **6 INSTRUCCIONES DE USO**

Listo para el consumo.

Condiciones tras la apertura del envase:

- De almacenamiento (T<sup>a</sup>): Refrigeración 4 – 8 °C.
- Vida útil del producto: 5 Días.

Verter el contenido en un recipiente no metálico para conservar en frigorífico.

Aprobado por	Firma	Sello	Rev	FT
Javier Romera Alonso Fecha: 27/11/09			06	224