



COSAMI
CONSERVAS VEGETALES, S. L.

TOMATE TRITURADO

REGISTRO SANITARIO	21-1126/LO
--------------------	------------

1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Las conservas de tomate triturado son los productos obtenidos a partir de los frutos maduros de la planta "Lycopersicon esculentum" de características sanas, limpio, desprovistos de piel o no, triturado, envasados y esterilizados mediante empleo exclusivo de calor.

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.

Tomate triturado primera. Orden de Presidencia de Gobierno de 22 Noviembre 1985 B.O.E. 287 – 288 y 289, de 30 – XI – 84, 1 – XII – 84, 2 – XII – 84. (Reproducida por los errores de impresión en los B.O.E. 9, 10 y 11 de 10, 11 y 12 de Enero de 1985).

1.2. Composición - ingredientes.

Tomate, sal y ácido cítrico.

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
Piezas trituradas sin apreciar defecto alguno.	Característico del tomate fresco.	Rojo típico de tomate fresco	Típico de tomate fresco.

2.2 Características físico-químicas.

Peso neto	Ph	° Brix	% Acidez	% Cloruros	Consistencia
4000 g	< 4.40	> 5.5	0.35 – 0.45 %	1.15-1.35 %	< 10

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	210



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.

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

Libres de gluten.

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 (Tª): 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	210