

	Don Anecio Inc <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Código: SFE
		Fecha: 03/08/2022
		Revisión: 0
		Página 1 de 5

### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Tomate frito con hortalizas, aceite de girasol, sal, azúcar y especias. Todos nuestros productos son de origen español.

### 2. CATEGORÍA COMERCIAL

Conservas vegetales.

#### Población de destino:

- **Bebés y lactantes:** No apto
- **Niños:** desde 3 años
- **Adultos:** Apto
- **Diabéticos:** No Apto
- **Celíacos:** Apto
- **Problemas de tensión:** Apto
- **Alérgicos:** Apto
- **Veganos y vegetarianos:** Apto

**USO PREVISTO:** Directo para el consumidor final, se puede consumir para acompañar a otros productos, no es necesarios tratamientos posteriores para su consumo (Cocción, fritura, calentamiento,..).

### 3. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y ALMACENAMIENTO

Vida útil	3 años 1 (año para el formato bolsa)
Conservación del producto	Lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa
Vida útil una vez abierto	Debe conservarse en refrigeración a una temperatura de 0-4°C durante un máximo de 3 días.

### 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los ingredientes se mezclan, cocinan y envasan en los distintos formatos. El producto envasado se pasteuriza para garantizar la máxima seguridad.

### 5. INGREDIENTES

INGREDIENTES	PROPORCIÓN (%)
Tomate	59.86
Pimiento pintón	23.30
Cebolla	9.71

	Don Anecio Inc <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Código: SFE
		Fecha: 03/08/2022
		Revisión: 0
		Página 2 de 5

Espesante: Almidón modificado de maíz	3.64
Azúcar	1.94
Sal	0.97
Aceite de girasol	0.48
Acidulante: Ácido cítrico	-
Espicias (comino, pimienta y pimentón)	-

## 6. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

	Por 100 g de peso neto
<b>Valor energético (KJ)</b>	151.91
(Kcal)	36.47
<b>Grasas Totales (g)</b>	1.99
<b>De las cuales saturadas (g)</b>	0.42
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	3.15
<b>De los cuales azúcares (g)</b>	2.55
<b>Fibra Alimentaria (g)</b>	1.17
<b>Proteínas (g)</b>	0.90
<b>Sal (g)</b>	0.69

## 7. ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS	Alérgeno esté presente en el producto como ingrediente.	Presencia de posibles trazas
<b>CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS**</b> Trigo, centeno, cebada, avena,...	NO	NO
<b>CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> Crustáceos (cangrejo, langosta, camarón)	NO	NO
<b>HUEVOS Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> Cacahuets y productos de cacahuete	NO	NO
<b>SOJA Y PRODUCTOS DE SOJA</b> Productos de soja, excepto aceite de soja totalmente refinado	NO	NO
<b>PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS (TODAS LAS ESPECIES)</b>	NO	NO
<b>FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> Almendra, pistacho, avellana, nueces, anacardos	NO	NO
<b>SÉSAMO Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> Semilla y aceite de sésamo	NO	NO

	Don Anecio Inc <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Código: SFE
		Fecha: 03/08/2022
		Revisión: 0
		Página 3 de 5

MOSTAZA Y DERIVADOS Mostaza, mostaza verde, extracto de mostaza...	NO	NO
APIO Y PRODUCTOS QUE ABARCAN Hojas, semillas, el extracto de apio, la raíz de apio, la sal de apio, especias surtidas (mixtas) con apio	NO	NO
SULFITOS Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más (E220-E228)	NO	NO
MOLÚSCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS (TODAS LAS ESPECIES)	NO	NO
ALTRAMUZ Y DERIVADOS	NO	NO

## 8. DATOS ANALÍTICOS

- Características físico-químicas y contaminantes:

Determinación	Tolerancia/ Valor medio
pH	4.00 – 4.30
Brix°	8 – 11
LMR	Según legislación vigente
Cadmio (Cd) ppm	<0.01
Plomo (Pb) ppm	<0.01
Estaño (Sn) ppm	<0.01

- Características microbiológicas

Determinación	Tolerancia/Valor medio
Rto. Aerobios mesófilos ufc/g	<50
Rto. Anaerobios mesófilos ufc/g	<50
Rto. Mohos y levaduras ufc/g	<50
Escherichia coli ufc/g	Ausencia
Listeria monocytogenes ufc/g	Ausencia
Determinación	Tolerancia /Valor medio
Estabilidad	Sin alteración/Ausencia
	Sin alteración/Ausencia
	Sin alteración/Ausencia
	<0.5
	Sin alteración/Ausencia

	Don Anecio Inc <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Código: SFE
		Fecha: 03/08/2022
		Revisión: 0
		Página 4 de 5

- Características organolépticas
  - Color: Rojo anaranjado
  - Textura: Típica
  - Sabor y Aroma: Típico

## 9. ENVASE

Por la presente afirmamos y confirmamos que ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o afectar el llenado por sabor, olor o color, migra de los envases al producto, según legislación vigente. También afirmamos y confirmamos que desde la tapa, no se produce ninguna migración significativa que puede afectar a la salud humana, olor, sabor o color.

Formato	Material	Referencia	Peso Bruto (g)	Peso Neto (g)
½ kg Hojalata	Hojalata	SFE1AG	450	400
½ kg Dorado	Hojalata	SFE1BG	450	400
3 kg Hojalata	Hojalata	SFE3AG	2730	2500
3 kg Dorado	Hojalata	SFE3BG	2730	2500
5 kg Hojalata	Hojalata	SFE5AH	4800	4350
5 kg Hojalata abrefácil	Hojalata	SFE5DH	4800	4350
Bolsa 10 kg	Plástico (PE-PA)	SFE6N	10030	10000
Tarro N	Cristal	SFE4F	500	330
Tarro D	Cristal	SFE4G	715	450
Tarro M	Cristal	SFE4H	480	290
Tarro A	Cristal	SFE4K	520	330

## 10. MODO DE TRANSPORTE

No requiere condiciones especiales de transporte.

## 11. LOTE

Descripción de la codificación XXXX Y A B O NNN M	XXXX: Receta del producto, pueden 2,3 ó 4 dígitos. Y: Número que indica el tipo de envase a utilizar A: Literal que indica las características envase B: Literal que indica el tipo de tapa O: Separación NNN: Día juliano del año M: Letra que indica el año de producción
Donde se marca el lote	En la tapa o en la base

	Don Anecio Inc <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Código: SFE
		Fecha: 03/08/2022
		Revisión: 0
		Página 5 de 5

## 12. RADIACIONES Y OGM

El producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes ni contiene material genético modificado.

## 13. LEGISLACIÓN

### Legislación:

- **Orden 21 de noviembre de 1984** por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.
- **Reglamento CE Nº 1881/2006** máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Y sus posteriores modificaciones.
- **Reglamento (UE) Nº 1169/2011** del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- **Reglamento CE nº 178/2002** del parlamento europeo y del consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- **Reglamento (CE) Nº 2073/2005** de la Comisión, de 15 noviembre 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- El producto no contiene OGM's, por tanto no aplica el 1829/2003 y 1830/2003
- El producto no ha sido ionizado por tanto no aplica no aplica el R.D. 348/2001
- **Reglamento (UE) Nº 10/2011** de la comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Y sus posteriores modificaciones.

Fecha: 03/08/2022

Firma y sello de la empresa: