

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL SPECIFICATIONS

TOMATE EN POLVO *Tomato Powder* Secado en lecho fluido / Fluid bed drying Cold Break T-1000

Tamiz / Sieve size: 1.0 mm



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO *PRODUCT DESCRIPTION*

Polvo fluido con el olor y sabor propios del tomate fresco. Este producto es obtenido a partir de tomate concentrado utilizando la tecnología de secado en lecho fluido, mediante la pulverización y secado instantáneo del mismo por contacto íntimo con aire.

Free flowing powder with the characteristic flavor and odor of fresh tomatoes. This product is obtained from tomato paste using fluid bed drying technology, by spraying and instant drying through intimate contact with air.

ORIGEN DEL PRODUCTO *PRODUCT ORIGIN*

España. *Spain.*

INGREDIENTES *INGREDIENTS*

Tomate (*Solanum lycopersicum*) mínimo 99% y antiapelmazante SiO₂ (E 551) máximo 1% (opcional).

Tomato (Solanum lycopersicum) minimum 99% and anticaking SiO₂ (E 551) 1% maximum (optional).

NORMATIVA LEGAL APLICABLE *APPLICABLE LEGAL REGULATIONS*

Cumple con la Normativa Europea aplicable: Reglamentos (CE) 178/2002, (CE) 852/2004, (CE) 396/2005, (UE)10/2011, (UE) 2023/915, (UE) 1169/2011, y sus modificaciones, entre las más importantes.

It complies with European Regulations applicable: regulations (EC) 178/2002, (EC) 852/2004, (EC) 396/2005, (EU) 10/2011, (EU) 2023/915, (EU) 1169/2011, and their amendments, among the most important.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS *ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS*

Olor y sabor: característicos del tomate fresco. *Odor and taste: characteristic of fresh tomatoes.*

Color: rojo característico y uniforme. *Colour: characteristic and uniform red.*

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CHEMYCAL PHYSICAL CHARACTERISTICS

CARACTERÍSTICAS <i>CHARACTERISTICS</i>	TOLERANCIA <i>TOLERANCES</i>
Granulometría (% menor de 1.0 mm) <i>Particle Size (% less than 1.0 mm)</i>	100.0
Humedad (% mediante valoración Karl Fischer) <i>Moisture (% by Karl Fischer valoration)</i>	≤ 4.0
Acidez (% como ácido cítrico monohidratado mediante valoración) <i>Acidity (% as monohydrated citric acid by valoration)</i>	≤ 9.0
pH valor (medido en disolución 0.02 g/mL) <i>pH value (measured in solution 0.02 g/mL)</i>	≤ 4.6
Color (Placa B.C.R./escala Hunter Lab, valor a/b a 12.0 °Brix) <i>Colour (B.C.R. plate/Hunter Lab scale, a/b value at 12.0 °Brix)</i>	≥ 1.9
Viscosidad (Bostwick; cm/30s, medido en disolución 27% m/m y 20 °C) <i>Viscosity (Bostwick; cm/30s, measured in solution 27% mm and 20° C).</i>	≥ 5.0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

CARACTERÍSTICAS <i>CHARACTERISTICS</i>	TOLERANCIA <i>TOLERANCES</i>
Recuento total en placa (ufc/g) <i>Total plate count (cfu/g)</i>	≤ 10.000
Enterobacteriaceae (ufc/g) <i>Enterobacteriaceae (cfu/g)</i>	No detectado <i>No detected</i>
Coliformes / E. Coli (ufc/g) <i>Coliforms / E. Coli (cfu/g)</i>	No detectado <i>No detected</i>
Sps. Salmonella (ufc/25g) <i>Sps. Salmonellae (cfu/25g)</i>	No detectado <i>No detected</i>
C. Sulfito-reductores (ufc/g) <i>Sulfite-reducing clostridia (cfu/g)</i>	No detectado <i>No detected</i>
S. aureus (ufc/g) <i>S. aureus (cfu/g)</i>	No detectado <i>No detected</i>
Mohos y levaduras (ufc/g) <i>Yeasts and moulds (cfu/g)</i>	≤ 200

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL SPECIFICATIONS

TOMATE EN POLVO *Tomato Powder* Secado en lecho fluido / Fluid bed drying Cold Break T-1000

Tamiz / Sieve size: 1.0 mm



VALORES NUTRICIONALES APROXIMADOS *APPROXIMATED NUTRITIONAL VALUES*

PARÁMETROS <i>PARAMETERS</i>	VALORES <i>VALUES</i>	PARÁMETROS <i>PARAMETERS</i>	VALORES <i>VALUES</i>
Calorías (kcal/100 g - kJ/100g) <i>Calories (kcal/100 g - kJ/100g)</i>	290.83 – 1229.05	Almidón (%) <i>Starch (%)</i>	0.72
Grasas totales (%) <i>Total fat (%)</i>	1.60	Fibra total (%) <i>Total fiber (%)</i>	11.46
Grasas saturadas (%) <i>Saturates fat (%)</i>	0.56	Proteínas (%) <i>Protein (%)</i>	16.07
Grasas monoinsaturadas (%) <i>Monounsaturates fat (%)</i>	0.13	Sal (%; sodio x 2.5) <i>Salt (%; sodium x 2.5)</i>	0.52
Grasas poliinsaturadas (%) <i>Polyunsaturates fat (%)</i>	0.56	Vitamina C (%) <i>Vitamin C (%)</i>	0.09
Grasas trans (%) <i>Trans fat (%)</i>	0.01	Potasio (%) <i>Potassium (%)</i>	3.62
Colesterol (%) <i>Cholesterol (%)</i>	0.00	Calcio (%) <i>Calcium (%)</i>	0.13
Hidratos de de Carbono (%) <i>Total carbohydrates (%)</i>	47.34	Fósforo (%) <i>Phosphorus (%)</i>	0.38
Azúcares (%) <i>Sugars (%)</i>	43.10	Hierro (mg/100g) <i>Iron (mg/100g)</i>	3.80
Polialcoholes (%) <i>Polyols (%)</i>	0.00	Cenizas (%) <i>Total ash (%)</i>	10.63

ENVASADO, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL *PACKAGING, STORAGE AND SHELF LIFE*

Envasado en bolsas de polietileno, dentro de cajas de cartón rojas o neutras, con 25 kg netos y/o big-bags con 500, 600 o 1000 Kg. *Red or neutral carton box within polyethylene bag with 25 kg net; big bags with 500, 600 or 1000 Kg.*

Almacenamiento en atmósfera fría y seca (8 – 20 °C, máx. 60% rh). *Storage in cool, dry atmosphere (8 – 20 °C, 60% rh max).*

Fecha de consumo preferente: 24 meses desde la fecha de producción. *Shelf Life (Best before date): 24 months from the production data.*

Vida útil tras la apertura de la bolsa: no varía si se mantiene la bolsa cerrada evitando que el producto se humedezca, y se almacena bajo las condiciones recomendadas. *Shelf life after opening the bag: it does not vary if the bag is kept closed to prevent the product from getting wet, and it is stored under the recommended conditions.*



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL SPECIFICATIONS

TOMATE EN POLVO *Tomato Powder* **Secado en lecho fluido / Fluid bed drying** **Cold Break T-1000**

Tamiz / Sieve size: 1.0 mm



ETIQUETADO *LABELLING*

Cada envase de producto final irá identificado con una etiqueta que contiene la siguiente información:

Every pack is identified with a label containing the following information:

- Identificación de la empresa. *Company identification.*
- Producto y calidad del producto. *Product and product quality.*
- Lista de ingredientes. *Ingredients list.*
- Fecha de producción = lote de producción. *Production date = production batch.*
- Fecha de consumo preferente. *Best before date.*
- Peso neto. *Net weight.*
- Condiciones de almacenamiento.
- Origen.
- Referencia. *Referencia*

Etiquetado SSCC a petición del cliente. *SSCC labeling at the customer's request.*

ALÉRGENOS *ALLERGENS*

Producto sin alérgenos. Durante el proceso de producción no se usa, no se añade ni existe riesgo significativo de contaminación cruzada por ninguna sustancia o producto que cause alergia o intolerancia de acuerdo con el reglamento (UE) 1169/2011. Producto libre de gluten (<20 ppm).

Allergen-free product. During the production stage there is no use, no addition and no risk of cross contamination by any substance or item causing any allergy or intolerance, according to regulation (EU) 1169/2011. Gluten-free product (<20 ppm).

	Cereales que contienen gluten <i>Cereals containing gluten</i>		Moluscos y productos a base de moluscos <i>Molluscs and products thereof</i>
	Huevos y productos a base de huevo <i>Eggs and products thereof</i>		Dióxido de azufre y sulfitos <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>
	Pescado y productos a base de pescado <i>Fish and products thereof</i>		Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>
	Leche y sus derivados <i>Milk and products thereof</i>		Mostaza y productos derivados <i>Mustard and products thereof</i>
	Soja y productos a base de soja <i>Soybeans and products thereof</i>		Cacahuets y productos a base de cacahuets <i>Peanuts and products thereof</i>
	Frutos de cáscara <i>Nuts, namely</i>		Apio y productos derivados <i>Celery and products thereof</i>
	Crustáceos y productos a base de crustáceos <i>Crustaceans and products thereof</i>		Altramuces y productos a base de altramuces <i>Lupin and products thereof</i>

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL SPECIFICATIONS

TOMATE EN POLVO *Tomato Powder* **Secado en lecho fluido / Fluid bed drying** **Cold Break T-1000**

Tamiz / Sieve size: 1.0 mm



OGM *GMO*



Productos elaborados ausentes de OGM. Todas las semillas de tomate empleadas son semillas no modificadas genéticamente.

No GMO products elaborated. All the tomato seeds are non-GMO seeds.

IRRADIACIÓN *IRRADIATION*



El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante.

The product has not been irradiated or ionized.

NANOMATERIALES ARTIFICIALES *ARTIFICIAL NANOMATERIALS*

Este producto no contiene nanomateriales artificiales según Reglamento (UE) 1169/2011.

This product does not contain artificial nanomaterials according to Regulation (EU) 1169/2011.

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES *PESTICIDES AND CONTAMINANTS RESIDUES*

Los tomates frescos cumplen con la normativa española y europea aplicable sobre residuos de plaguicidas (CE) 396/2005 y sobre determinados contaminantes en alimentos (UE) 2023/915 y sus posteriores modificaciones. *The fresh tomatoes comply with the applicable Spanish and European regulations for pesticides (EC) 396/2005 and certain contaminants in food (EU) 2023/915 and their amendments.*

USOS PREVISTOS *INTENDED USES*

Ingrediente para la elaboración de salsas, sopas, pizzas, snacks, condimentos, colorantes, ...

Ingredient for sauces, soups, pizzas, snacks, seasonings, colouring, ...

Debido a sus condiciones de preparación e ingredientes utilizados, este producto es apto para la alimentación de la población en general y algunas dietas especiales.

Because of their conditions of preparation and ingredients used, this product is given for feeding the population in general and some special diets.

Poblaciones judías (Kosher) <i>Towns Jewish (Kosher)</i>	Poblaciones musulmanas (Halal) <i>Towns Muslim (Halal)</i>	Celiacos <i>Celiac</i>	Diabéticos <i>Diabetic</i>	Intolerantes a la lactosa <i>Lactose intolerant</i>	Vegetarianos y Veganos <i>Vegetarians and vegans</i>