

## Cold Break 36°/38° Brix



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Concentrado de tomate elaborado a partir de tomates frescos y maduros, sin colorantes ni conservantes.

Olor y sabor característicos del tomate fresco.

Textura homogénea, sin pieles, semillas ni materias extrañas.

Aplicaciones: como ingrediente para otros alimentos como salsas, sopas, jugos, ketchup y productos semielaborados.

Tomato paste made from fresh and ripe tomatoes, without colorings and preservatives.

Odor and taste characteristic of fresh tomatoes.

Homogeneous texture, without peels, seeds or foreign bodies.

Applications: as ingredient for other foods such as sauces, soups, juices, ketchup and semifinished products.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este producto es obtenido a partir de tomate fresco, previamente seleccionado. Después tiene lugar la concentración bajo vacío del jugo de tomate obtenido y tras la esterilización del mismo es envasado en bolsas asépticas.

Lista de ingredientes: 100 % tomate.

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 al reglamento (UE) 1169/2011.

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

Origen español.

Ausencia de GMO. Tomate no irradiado.

## PRODUCT DESCRIPTION

Product obtained with fresh tomatoes, sorted-washed. After concentration of mashed tomatoes under vacuum, the paste is sterilized and filled in aseptic bags.

Ingredients list: 100 % tomato.

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.

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

Spanish origin.

GMO Free. No irradiated tomato.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Color (Placa B.C.R./escala Hunter Lab valor a/b a 12.5° Brix).....	min. 2.0
Consistencia (Bostwick, cm/30 segundos a 12.5° Brix a 20° C) .....	min. 5.0
Acidez (% como ácido cítrico monohidratado) .....	máx. 9.0
pH valor .....	máx. 4.6
Recuento de mohos Howard (% medido a 8.5° Brix) .....	máx. 60.0

## CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Colour (B.C.R. plate/Hunter Lab scale a/b value at 12.5° Brix).....	min. 2.0
Consistency (Bostwick; measured at 12.5° Brix, cm/30 seconds at 20° C) .....	min. 5.0
Acidity (% as monohydrated citric acid) .....	max. 9.0
pH value .....	max. 4.6
Howard moulds count (% tested at 8.5° Brix) .....	max. 60.0

## VALORES NUTRICIONALES APROXIMADOS

Calorías (kcal/100 g - kJ/100g) .....	103 - 434	Fibra total (%) .....	5.97
Grasa total (%) .....	0.34	Polialcoholes (%) .....	0.00
Grasas saturadas (%) .....	0.12	Almidón (%).....	0.11
Grasas monoinsaturadas (%) .....	0.02	Proteínas (%) .....	6.04
Grasas poliinsaturadas (%) .....	0.18	Sal (%) .....	0.15
Colesterol (%) .....	0.00	Cenizas (%) .....	5.02
H. de Carbono (%) .....	16.00	Humedad (%) .....	66.60
Azúcares (%) .....	12.95		

## APPROXIMATED NUTRITIONAL VALUES

Calories (kcal/100 g - kJ/100g) .....	103 - 434	Total Fiber (%) .....	5.97
Total Fat (%) .....	0.34	Polyols (%) .....	0.00
Saturates Fat (%) .....	0.12	Starch (%) .....	0.11
Monoinsaturates Fat (%) .....	0.02	Proteinas (%) .....	6.04
Polyinsaturates Fat (%) .....	0.18	Salt (%) .....	0.15
Cholesterol (%) .....	0.00	Total Ash (%) .....	5.02
Total Carbohydrate (%) .....	16.00	Water (%) .....	66.60
Sugars (%) .....	12.95		

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total en placa .....	máx. 100 ufc / g
Bacterias ácido lácticas .....	máx. 100 ufc / g
Mohos y levaduras .....	máx. 100 ufc / g
Anaerobios totales .....	n.d. / 1 g
Esporas mesófilas y termófilas .....	n.d. / 1 g
Salmonella .....	n.d. / 25 g

n.d.= no detectado

## MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Total plate count .....	max. 100 ufc / g
Acid lactic bacteria .....	max. 100 ufc / g
Yeast and moulds .....	max. 100 ufc / g
Total anaerobics .....	n.d. / 1 g
Mesophilic and thermophilic spores .....	n.d. / 1 g
Salmonella .....	n.d. / 25 g

n.d.= no detected

## ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Bolsa de aluminio asépticamente cerrada en bidón metálico. Peso neto: 240 Kg.

Almacenamiento a temperatura ambiente en exterior.

Vida media, mín. 2 años.

## PACKAGING AND STORAGE

Aseptically filled in foil bags at 240 Kg net each one, into steel drums.

No needed special temperature. Outdoors storage.

Shelf life, min. 2 years.

Preparado por / Prepared by: **Montserrat Gómez Gómez**

Fecha / Date: 10/11/17

Aprobado por / Approved by: **Rafael Carranza Erquicia**

Fecha / Date: 10/11/17

**TRANSFORMACIONES AGRÍCOLAS DE BADAJOZ, S.A.**

Carretera de Entreríos, S/N. 06700 Villanueva de la Serena (Badajoz). Spain

Phone: (+34) 924 845 886 N.G.R.S.: 21.00812/BA

www.transa.es

