

## Cold Break T-3000

Tamiz / Sieve size: 1.0 mm



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Polvo fluido con el olor y sabor propios del tomate fresco.

Aplicaciones: uso como ingrediente para la elaboración de salsas, sopas, pizzas, snacks, condimentos, colorantes, ...

Free flowing powder with the characteristic flavor and odor of fresh tomatoes.

Applications: as ingredient for sauces, soups, pizzas, snacks, seasonings, colouring, ...

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Variiedad: Solanum lycopersicum.

Este producto es obtenido a partir de tomate fresco, previamente seleccionado. Después tiene lugar la concentración bajo vacío del jugo de tomate obtenido y finalmente el polvo es obtenido mediante secado por atomización en cinta.

Lista de ingredientes:

Tomate mín. 99 %.

Antiapelmazante SiO<sub>2</sub> máx. 1% (opcional).

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) 1881/2006, (UE) 1169/2011, y sus modificaciones, entre las más importantes.

Origen español. Ausencia de GMO. Tomate no irradiado.

## PRODUCT DESCRIPTION

Variety: Solanum lycopersicum.

Product obtained with fresh tomatoes, sorted-washed. After concentration of mashed tomatoes under vacuum, the powder is obtained by belt drying.

Ingredients list:

Tomato min. 99 %.

Anticaking SiO<sub>2</sub> 1% max. (optional).

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) 1881/2006, (EU) 1169/2011, and their amendments, among the most important.

Spanish origin. GMO Free. No irradiated tomato.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Granulometría (% menor de 1.0 mm) .....	100.0
Humedad (% Karl Fischer) .....	máx. 4.0
Acidez (% como ácido cítrico monohidratado) .....	máx. 9.0
pH valor .....	máx. 4.6
Color (Placa B.C.R / escala Hunter Lab valor a/b a 12.0º Brix).....	mín. 2.0
Consistencia (Bostwick, cm/30 segundos) .....	mín. 4.0

## CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Particle Size (% less than 1.0 mm) .....	100.0
Moisture (% Karl Fischer) .....	max. 4.0
Acidity (% as citric acid monohydrate) .....	max. 9.0
pH value .....	max. 4.6
Colour (B.C.R. tile / Hunter Lab scale a/b value at 12.0º Brix) .....	min. 2.0
Consistency (Bostwick, cm/30 seconds) .....	min. 4.0

## VALORES NUTRICIONALES APROXIMADOS

Calorías (kcal/100 g-kJul/100g).....	295 – 1247	Almidón (%) .....	0.28
Grasa total (%).....	0.86	Fibra total (%) .....	10.50
Grasas saturadas (%).....	0.31	Proteínas (%) .....	14.10
Grasas monoinsaturadas (%) .....	0.05	Sal (%).....	0.52
Grasas poliinsaturadas (%) .....	0.44	Vitamina C (mg/100g) .....	278
Grasas trans (%) .....	<0.01	Potasio (mg/100g).....	3938
Colesterol (%) .....	0.00	Calcio (mg/100g).....	126
H. de Carbono (%).....	52.50	Fósforo(mg/100g).....	345
Azúcares (%) .....	50.80	Hierro (mg/100g).....	3.80
Polialcoholes (%) .....	0.00	Cenizas (%) .....	9.10

## APPROXIMATED NUTRITIONAL VALUES

Calories (kcal/100 g-kJul/100g).....	295– 1247	Starch (%) .....	0.28
Total Fat (%).....	0.86	Total Fiber (%) .....	10.50
Saturates Fat (%).....	0.31	Protein (%) .....	14.10
Monoinsaturates Fat (%).....	0.05	Salt (%).....	0.52
Polyinsaturates Fat (%) .....	0.44	Vitamin C (mg/100g) .....	278
Trans Fat (%) .....	<0.01	Potassium (mg/100g) .....	3938
Cholesterol (%) .....	0.00	Calcium (mg/100g) .....	126
Total Carbohydrate (%) .....	52.50	Phosphorus (mg/100g) .....	345
Sugars (%) .....	50.80	Iron (mg/100g) .....	3.80
Polysols (%) .....	0.00	Total Ash (%) .....	9.10

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total en placa .....	máx. 10000 / g
Enterobacteriaceae .....	n.d. / 1 g
Coliformes / E. Coli .....	n.d. / 1 g
Sps. Salmonella .....	n.d. / 25 g
C. Sulfito-reductores .....	n.d. / 1 g
S. aureus .....	n.d. / 1 g
Mohos y levaduras .....	máx. 200 / g

n.d.= no detectado

## MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Total plate count .....	max. 10000 / g
Enterobacteriaceae .....	n.d. / 1 g
Coliforms / E. Coli .....	n.d. / 1 g
Sps. Salmonellae .....	n.d. / 25 g
Sulfite-reducing clostridia .....	n.d. / 1 g
S. aureus .....	n.d. / 1 g
Yeasts and Moulds .....	max. 200 / g

n.d.= no detected

## ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Envasado en bolsas de P.E. dentro de cajas de cartón con 25 Kg netos y/o big-bags (500-1000 Kg).

Almacenamiento en atmósfera fría y seca (4-20º C, máx. 60 % rh).

Durabilidad en almacén, mín. 2 años.

## PACKAGING AND STORAGE

Cardboard box within PE bag with 25 Kg net or big-bags (500-1000 Kg).

Storage in cool, dry (4-20º C, max. 60 % rh).

Shelf life, min. 2 years.

Nota / Note: El tomate en polvo se producirá sin antiapelmazante sólo en caso de ser solicitado por el cliente. / Tomato powder without anticaking will be produced only after requestment.

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

Fecha / Date: 01/06/20

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

Fecha / Date: 01/06/20

## 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

