

TOMATE CONCENTRADO / TOMATO PASTE

Hot Break 28°/30° 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 cuerpos extraños
 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 and foreign bodies.
 Applications: as ingredient for other foods such as sauces, soups, juices, ketchup and semifinished products.

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 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) 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 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) 1881/2006, (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)..... mín. 1.9
 Consistencia (Bostwick, cm/30 segundos a 12.5° Brix a 20° C) máx. 6.0
 Acidez total (% como ácido cítrico monohidratado) máx. 2.5
 Acidez total sobre ° Brix (% como ácido cítrico monohidratado) máx. 9.0
 pH valor máx. 4.6
 Blotter test (mm; 7 mL a 12.5° Brix, 30 minutos) máx. 8.0
 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. 1.9
 Consistency (Bostwick; measured at 12.5° Brix, cm/30 seconds at 20° C) max. 6.0
 Total Acidity (% as monohydrated citric acid) max. 2.5
 Total Acidity on ° Brix (% as monohydrated citric acid) max. 9.0
 pH value max. 4.6
 Blotter test (mm; 7 mL at 12.5° Brix, 30 minutes) max. 8.0
 Howard moulds count (% tested at 8.5° Brix) max. 60.0

VALORES NUTRICIONALES APROXIMADOS

Calorías (kcal/100 g - kJ/100g) 90.50 – 381 Fibra total (%) 4.51
 Grasa total (%) 0.37 Polialcoholes (%) 0.00
 Grasas saturadas (%) 0.13 Almidón (%).....0.06
 Grasas monoinsaturadas (%) 0.02 Proteínas (%) 4.49
 Grasas poliinsaturadas (%) 0.19 Sal (%) 0.23
 Colesterol (%) 0.00 Cenizas (%) 4.13
 H. de Carbono (%) 15.17 Humedad (%) 71.49
 Azúcares (%) 14.19

APPROXIMATED NUTRITIONAL VALUES

Calories (kcal/100 g - kJ/100g) 90.50 – 381 Total Fiber (%) 4.51
 Total Fat (%) 0.37 Polyols (%) 0.00
 Saturates Fat (%) 0.13 Starch (%) 0.06
 Monoinsaturates Fat (%) 0.02 Protein (%) 4.49
 Polyinsaturates Fat (%) 0.19 Salt (%) 0.23
 Cholesterol (%) 0.00 Total Ash (%) 4.13
 Total Carbohydrate (%) 15.17 Water (%) 71.49
 Sugars (%) 14.19

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.

* Resultados obtenidos en nuestros laboratorios durante el proceso productivo (campaña de tomate fresco), de acuerdo a nuestros métodos internos. / Results obtained in our own laboratories during the productive process (fresh tomato crop), according to our internal methods.

Preparado por / Prepared by: **Montserrat Gómez Gómez**
 Fecha / Date: 30/07/21

Aprobado por / Approved by: **Rafael Carranza Erquicia**
 Fecha / Date: 30/07/21