

TOMATE EN POLVO / TOMATO POWDER

Secado en cinta / Belt Drying

Hot Break T-4000

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

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 SiO₂ 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) 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 powder is obtained by belt drying.

Ingredients list:

Tomato min. 99 %.

Anticaking SiO₂ 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 (CE) 178/2002, (CE) 852/2004, (CE) 396/2005, (UE) 10/2011, (UE) 1169/2011, and their amendments, among the most important.

Spanish origin. GMO Free. No irradiated tomato.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Granulometría (% menor de 0.9 mm)	98.0
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 12.0° Brix).....	mín. 1.9
Consistencia (Bostwick, cm/30 segundos)	máx. 6.0

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Particle Size (% less than 0.9 mm)	98.0
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 12.0° Brix)	min. 1.9
Consistency (Bostwick, cm/30 seconds)	max. 6.0

VALORES NUTRICIONALES APROXIMADOS

Calorías (kcal/100 g-kJUL/100g)	289 - 1218	Almidón (%)	0.25
Grasa total (%)	0.95	Fibra total (%)	12.41
Grasas saturadas (%)	0.35	Proteínas (%)	14.83
Grasas monoinsaturadas (%)	0.05	Sal (%)	0.33
Grasas poliinsaturadas (%)	0.51	Vitamina C (mg/100g)	258.35
Grasas trans (%)	0.00	Potasio (mg/100g)	3130
Colesterol (%)	0.00	Calcio (mg/100g)	131.20
H. de Carbono (%)	49.06	Fósforo (mg/100g)	310
Azúcares (%)	43.60	Hierro (mg/100g)	3.61
Polialcoholes (%)	0.00	Cenizas (%)	9.21

APPROXIMATED NUTRITIONAL VALUES

Calories (kcal/100 g- kJUL/100g)	289 - 1218	Starch (%)	0.25
Total Fat (%)	0.95	Total Fiber (%)	12.41
Saturates Fat (%)	0.35	Protein (%)	14.83
Monoinsaturates Fat (%)	0.05	Salt (%)	0.33
Polyinsaturates Fat (%)	0.51	Vitamin C (mg/100g)	258.35
Trans Fat (%)	0.00	Potassium (mg/100g)	3130
Cholesterol (%)	0.00	Calcium (mg/100g)	131.20
Total Carbohydrate (%)	49.06	Phosphorus (mg/100g)	310
Sugars (%)	43.60	Iron (mg/100g)	3.61
Polyols (%)	0.00	Total Ash (%)	9.21

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 (4-20° 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 (4-20° 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: 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

