

TOMATE CONCENTRADO 28-30° BRX HOT BREAK

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	PRODUCT DESCRIPTION
Tomate concentrado y producido a partir de tomates frescos maduros, sin ningún defecto visible, triturados, tamizados y convenientemente concentrados. El producto final no lleva ningún aditivo. No contiene OMG. Se trata de un producto bajo cualidad Halal. No se han identificado grupos vulnerables de consumidores. Origen : España	Tomato concentrate and produced from fresh, ripe tomatoes without any apparent defects, crushed, sieved and properly focused. The final product bears no additive. It does not contain GMOs. This is a Halal quality product. We have not identified vulnerable groups of consumers. Origin: Spain
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	CHEMYCAL PHYSICAL CHARACTERISTICS
• Concentración 28/30 +/- 0.5 °Brix • Tipo Hot Break • Color Rojo intenso, valor Hunter Lab >1.85 (12,5 °Brix placa BCR) • Sabor Característico del tomate fresco, sin matices de amargo, quemado o alterado. • Textura Homogénea, exento de pieles, semillas u otras materias extrañas. • Olor Característico del tomate fresco, limpio y sin alteraciones. • Consistencia La correspondiente a trituración de 80 a 100 °C. Por método Bostwick (30 seg. A 12.5 °Brix a 20°C) • Ph 4.0/4.50 (medido a 20°C) • Puntos negros 10 puntos negros máximo en 10 gramos ◆ < 0,7 mm = 7 pequeños ◆ 0,7/1,2 mm = 2 medianos ◆ > 1,2 mm = 1 grande • Metales pesados Según Reglamento nº 1881/2006. • Multiresiduo Reglamento 396/2005 y sus posteriores modificaciones. Real Decreto 858/1984, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa.	• Concentration 28/30+- 0.5 °Brix • Type Hot Break • Colour Hunter Lab a/b >1.85 (BCR plate measured at 12,5 °Brix) • Flavour Characteristic of fresh tomatoes, without any forcing flavour such as mould, burn, bitter.... • Texture Homogeneous, without seeds, skins and other foreign matter • Odour Characteristic of fresh tomatoes • Bostwick T^a break 80 a 100°C. Measured at 12,5 °Brix, 30 seconds at 20 °C • pH 4.0/4.50 (measured at 20°C) • Black specks 10 black specks maximum in 10 grams ◆ < 0,7 mm diameter(small) max. 7 ◆ 0,7/1,2 mm diameter(medium) max 2 ◆ > 1,2 mm diameter(large) max. 1 • Heavy Metals According to Reglamento nº 1881/2006. • Multiresidue According to Reglamento 396/2005 and subsequents modifications. Roya Devree 858/1984, which approves the thecnical-sanitary regulations for the production, circulation and trade of table sauces.
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS
◆ Aerobios ≤ 100/g u.f.c ◆ Lactobacilos ≤ 100/g u.f.c. ◆ Levaduras y mohos ≤ 100/g u.f.c.	◆ Aerobic ≤ 100/g u.f.c ◆ Lactobacillus ≤ 100/g u.f.c ◆ Mould and yeasts ≤ 100/g u.f.c
ENVASADO	PACKAGING
En contenedores metálicos o contenedor de cartón (según especificación cliente) conteniendo bolsa aséptica multicapa de aluminio, llenada y cerrada asépticamente, bolsa adicional de color azul. Peso neto por bolsa de 225-245 Kg. Cada pallet tiene 4 bidones flejados y retráctiles. En GOODPACK con bolsa aséptica de peso neto de 1350-1600 Kg. En bolsa aséptica de formato pequeño de 3, 5, 10 y 20 Kg. posteriormente embaladas en cajas.	In metallic containers or cardboard container (according to customer specification) containing aseptic multi-layer aluminum bag, filled and closed aseptically, additional bag of blue color. Net weight per bag of 225-245 Kg. Each pallet has 4 drums strapped and shrink-wrapped. In GOODPACK with aseptic bag of net weight of 1350-1600 Kg. In aseptic bag of small format of 3, 5, 10 and 20 Kg. Then packed in boxes.
MARCAS/ETIQUETADO Y VIDA UTIL	MARKS / LABEL/USEFUL LIFE
Sin marca comercial. Vida útil 24 meses. Sin condiciones especiales de almacenamiento ni transporte. Producto para uso industrial. Una vez abierto el envase procesar antes de 24 horas. Cada bidón/GoodPack es marcado con una etiqueta indicando: Nombre del fabricante – denominación del producto – concentración – fecha de producción – Fecha de consumo preferente - hora de producción – code del día de producción – número progresivo del bidón	No trademark. Shelf life 24 months. No special storage or transport conditions. Product for industrial use. After opening the container processed within 24 hours. Each drum / GoodPack is marked with a label indicating: Name of the manufacturer - product name - concentration - production date - Preferential use date - production time - production day code - progressive drum number - net weight.

– peso neto. Etiquetado bolsa formato pequeño según Reglamento n° 1169/2011 y R.D. 1334/1999	Labeling small format bag according to Regulation No. 1169/2011 and R.D. 1334/1999
LOTEADO	BATCH
Lote bidón: Individual para cada bidón. Compuesto por 12 dígitos (ejemplo 1Y2000000430): 1. 1 dígito 1 número de llenadora. 2. 1 dígito Y Cabeza de llenado (X o Y) 3. 2 dígitos 20 año de producción. 4. 8 dígitos 00000430 número de bidón. Lote formato pequeño (3 a 20 kg): Compuesto por 18 dígitos (ejemplo X62107171417040000): 1. 2 dígitos X6 línea producción 2. 6 dígitos 210717 año, mes y día 3. 4 dígitos 1417 hora de producción 4. 6 dígitos 040000 contador de bolsas	Drum lot: Individual for each drum. Composed of 12 digits (example 1Y2000000430): 1. 1 digit 1 filler number.. 2. 1 digit Y Fill head (X or Y) 3. 2 digits 20 year of production. 4. 8 digits 00000430 drum number Small format batch (3 to 20 kg): Composed of 18 digits (example X62107171417040000): 1. 2 digits X6 production line 2. 6 digits 210717 year, month and day 3. 4 digits 1417 production hour 4. 6 digits 040000 bag counter