

TOMATE CONCENTRADO 36-38° BRUX COLD 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 36/38+- 0.5 °Brix • Tipo Cold Break • Color Rojo intenso, valor Hunter Lab >1.9 (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 temperatura trituración de 50 a 80°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. • Multirresiduos 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 36/38+-0.5 °Brix • Type Cold Break • Colour Hunter Lab a/b >1.9 (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. 50 a 80°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 MICROBIOLOGICAS	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	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 -

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