

1. **Denominación de venta y denominación comercial** Comida preparada con tratamiento térmico. **Tomate tomate , 300 g**
-
2. **Descripción y modo de empleo** Producto pasteurizado a base de tomate, salsa de tomate elaborada de manera tradicional, empleando tomate triturado, cebolla y ajo. Ideal para base de salsas o como acompañamiento de pastas y otros platos. Envasado herméticamente al vacío en envase de vidrio con cápsula de metal Twist off y botón de seguridad. Listo para el consumo.
-
3. **Códigos de producto y formatos** 753 ; Tomate tomate, 300 g.
-
4. **Composición cualitativa** Tomate triturado (80%), cebolla, aceite de oliva, azúcar, ajo, sal.

No contiene alérgenos
Sin gluten . Sin conservantes
 No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)

5. **Características** **Organolépticas:** Color rojo brillante. Olor y sabor característico de la salsa de tomate. Textura semisólida.
ph =4,2 ± 0,2

Información nutricional	por 100 g	por porción		% IR por porción
		50 g		
Valor energético	346 kJ 83 kcal	173 kJ 41 kcal		2
Grasas	5,5 g	2,7 g		4
de las cuales saturadas	4,9 g	2,4 g		12
Hidratos de carbono	8 g	4 g		1
de los cuales azúcares	7 g	4 g		4
Fibra alimentaria	2,3 g	1 g		
Proteínas	1,1 g	0,5 g		1
Sal	0,42 g	0,21 g		4

* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ / 2.000 kcal).

Estos datos son de carácter informativo y proceden tanto de fuentes bibliográficas (Tabla de composición de alimentos Mataix) y de datos de los proveedores de materias primas.

6. **Características microbiológicas** Aplicación del reglamento (CE) nº 2073 / 2005 del 15 noviembre de 2005, modificado por el Reglamento (CE) nº 1441 / 2007: Criterios aplicables a los alimentos listos para el consumo.
-
7. **Vida útil, fecha de consumo preferente, Lote, condiciones de conservación y RGSEAA.** Vida útil: 24 meses tras fecha de producción
 .Fecha de consumo preferente y Lote:
 Indicación en etiqueta mediante 6 dígitos seguido de la indicación del lote (dd-mm-aa / L-nº). Todo el conjunto compone el lote.
 Condiciones de conservación:
 Mercancía en almacenamiento: en lugar seco y fresco, sin cambios bruscos de temperatura
 Mercancía en tránsito: en ambiente seco con productos similares de alimentación.
 RGSEAA (Marca de salubridad): 26.07202/S