

## FICHA TÉCNICA

### S060 SALSA POMODORO

#### CARACTERÍSTICAS

---

Condimento preparado en polvo constituido por una mezcla equilibrada de especias, ingredientes y aditivos.

#### UTILIZACIÓN

---

Para la elaboración de salsa de tomate S060.

#### MODO DE EMPLEO

---

A la dosis recomendada de 125g por litro de agua.

Diluir 1 parte de base de tomate S060 con 8 partes de agua con batidora eléctrica. Llevar a ebullición con 50 grs de aceite y sofreír durante unos minutos.

#### COMPOSICIÓN

---

Tomate, azúcar, cebolla, almidón modificado (patata), sal, especias (mejorana, orégano, ajo).

#### PROPUESTA DE ETIQUETADO (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

---

Tomate deshidratado en polvo, azúcar, cebolla, almidón modificado, sal y especias.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

---

Salmonella: Ausencia/25g

E. Coli: <10 ufc/g

C. Sulfito-Reductores: <100 ufc/g

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

---

##### Calculado para 100g

Valor Energético:	290,660 KCal
Grasas:	1,750 g
Ác. Grasos saturados:	0,250 g
Hidratos de carbono:	57,350 g
Azúcares:	43,440 g
Proteínas:	8,070 g
Sal (Na x 2,5):	7,270 g

#### ALÉRGENOS (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

---

No contiene alérgenos como ingredientes

#### FORMAS DE PRESENTACIÓN

---

Sacos de 15 y 20 Kg.

Cubo de 3 Kg. Cajas de 12 Kg

Bolsa de polietileno de 1 Kg. Cajas de 5 y 12 Kg.

Bolsa de polietileno de 4 Kg. Caja de 16 Kg

#### CADUCIDAD

---

Consumir preferentemente antes de 2 año(s).

## FICHA TÉCNICA

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz.

### LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamentos (CE) 1333/2008 y/o (CE) 1334/2008, RD 2242/84, Reglamento (CE)1881/2006, Reglamento (CE) 396/2005 y sus respectivas modificaciones.

### INFORMACIÓN ADICIONAL

GMO: Este producto no contiene proteínas ni DNA modificados genéticamente procedentes de soja y/o maíz, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.

Irradiación y radioactividad: Este producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes por parte de nuestra empresa y no tenemos conocimiento de que lo hayan hecho nuestros proveedores, por certificados de los mismos.

Es responsabilidad del usuario asegurarse de que el uso del producto se realice de acuerdo con la legislación vigente y en las condiciones adecuadas para el mismo.

### INFORMACIÓN SOBRE EL ETIQUETADO DE ALÉRGENOS (RE 1169/2011/CE)

	<b>Ingrediente contenido / No contenido</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Cereales que contienen gluten</b>		
Avena	No contenido	
Cebada	No contenido	
Centeno	No contenido	
Trigo (como espelta y trigo khorasan)	No contenido	
<b>Pescados/Mariscos/Moluscos</b>		
Crustáceos y derivados	No contenido	
Pescados y derivados	No contenido	
Moluscos y derivados	No contenido	
<b>Huevos y derivados</b>		
Huevos y derivados	No contenido	
<b>Soja y derivados</b>		
Soja y derivados	No contenido	
<b>Leche y sus derivados (incluida lactosa)</b>		
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	No contenido	
<b>Frutos de cáscara y prod. derivados</b>		
Almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.)	No contenido	
Avellanas ( <i>Corylus avellana</i> )	No contenido	
Nueces ( <i>Juglans Regia</i> )	No contenido	
Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> )	No contenido	
Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.))	No contenido	
Nuez de Brasil	No contenido	
Pistachos ( <i>Pistacia vera</i> )	No contenido	
Nueces de macadamia ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	No contenido	
<b>Espicias</b>		
Apio y derivados	No contenido	
Mostaza y derivados	No contenido	
Sésamo y derivados	No contenido	
<b>Leguminosas</b>		
Cacahuets y derivados	No contenido	
Altramuz y derivados	No contenido	

## FICHA TÉCNICA

Aditivos	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Sulfito (E-220-E-227) >10ppm	No contenido	

Mario Picher Terol  
Director técnico laboratorio

*Nuestra empresa dispone de planta piloto y laboratorio para la demostración y control de los productos. Además ofrece su Departamento Técnico para establecer las condiciones óptimas de fabricación, en función de las disponibilidades de cada industria, y para asesorar en el cumplimiento de las disposiciones vigentes. CEYLAN se reserva el derecho de modificar la composición, dependiendo del desarrollo tecnológico y de las normativas vigentes. Nuestra empresa está certificada bajo el estándar de IFS Broker por lo que le informamos que salvo especificación contraria por su parte podría serles suministrado producto de fabricante no certificado bajo ningún estándar de la GFSI. Esta ficha tiene validez mientras no exista una edición posterior. Consultar edición vigente.*

Artículo .....: 109861

Ed. ..: 20/01/21-V5

Fecha de revisión : 20/01/2021