

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>TOMATE EN POLVO</b>	Edición: 07
	Código: 10-109704-1 10-109704 10-109704C	Fecha: 24/05/2024

**PRODUCTO TOMATE EN POLVO**

Polvo fluido con el olor y sabor propios del tomate fresco. Este producto es obtenido a partir de tomate fresco, previamente seleccionado. Después tiene lugar la concentración, en condiciones de vacío, del jugo de tomate obtenido y finalmente el polvo es obtenido mediante secado con tecnología Filtermat. Puede ser añadido Dióxido de Silicio (máx. 1%) para evitar el apelmazamiento del producto.

**PRODUCT TOMATO POWDER**

*Flowing powder with the characteristics flavour and odor of fresh tomatoes. This product is obtained from fresh tomatoes, previously selected. After that, it takes place the concentration of the tomato paste obtained under vacuum conditions and finally, powder is obtained by drying with Filtermat technology. It can be added Silicon Dioxide (max 1%) to prevent product caking.*

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
10-109704-1	Cubo de 2.5Kg (PP) con asa / 2.5Kg bucket (PP) with handle
10-109704	Tarro PET de 500g / 500g PET Jar
10-109704C	Saco de 25Kg/ 25Kg bag

**INGREDIENTES** Tomate y antiaglomerante: dióxido de silicio (E551)

**INGREDIENTS** *Tomato and anti-caking agent: silicon dioxide (E551)*

**ORIGEN** UE / NO UE

**ORIGIN** *EU / NO EU*

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color: Rojo
- Aspecto: Homogéneo
- Olor / Sabor: Característico
- Textura: Polvo fino sin grumos

**GENERAL FEATURES**

- *Color: Red*
- *Appearance: Homogeneous*
- *Smell / Taste: Characteristic*
- *Textura: Fine powder without lumps*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>TOMATE EN POLVO</b>	Edición: 07
	Código: 10-109704-1 10-109704 10-109704C	Fecha: 24/05/2024

**CARACTERÍSTICAS  
FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
Humedad (%)		3
Granulometría (mm)		0,9
Color (a/b) (Hunter Lab a/b a 12ºBrix)	1,80	
Acidez (%)	4	
pH	4	4.5
Cenizas totales		10
Consistencia (cm) (Por método Bostwick)	6	
Azúcares reductores (%)	45	
Mohos (%)		60
Licopeno (ppm)	1400	

**CHEMICAL AND  
PHYSICAL  
CHARACTERISTICS**

<u>Parameters</u>	<u>Limits</u>	
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
<i>Moisture (%)</i>		<i>3</i>
<i>Granulometry (mm)</i>		<i>0,9</i>
<i>Colour (a/b) (Hunter Lab a/b a 12ºBrix)</i>	<i>1,80</i>	
<i>Acidity (%)</i>	<i>4</i>	
<i>pH</i>	<i>4</i>	<i>4.5</i>
<i>Total ash</i>		<i>10</i>
<i>Consistency (cm) (By Bostwick method)</i>	<i>6</i>	
<i>Reducing sugar (%)</i>	<i>45</i>	
<i>Moulds (%)</i>		<i>60</i>
<i>Lycopene (ppm)</i>	<i>1400</i>	

**LMR METALES  
PESADOS**

Conforme a la legislación Europea  
*In accordance with European legislation*

**PESTICIDES**

Conforme a la legislación Europea  
*In accordance with European legislation*

**Micotoxinas /  
Mycotoxins**

Conforme a la legislación Europea  
*In accordance with European legislation*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>TOMATE EN POLVO</b>	Edición: 07
	Código: 10-109704-1 10-109704 10-109704C	Fecha: 24/05/2024

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** Límites de calidad definidos por la empresa.

**MICROBIOLOGIC FEATURES** Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Mesófilos Aerobios / <i>Aerobic mesophiles</i>	≤200 ufc/g
Mohos y Levaduras /Moulds and Yeast	≤100 ufc/g
<i>Enterobacterias / Enterobacter</i>	≤10 ufc/g
<i>Lactobacillus</i>	≤100 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	≤10 ufc/g
<i>E. coli</i>	≤10 ufc/g
<i>Staph. Aureus</i>	≤10 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	≤10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g

\*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

\*Ausencia = *Absence*

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</b>	Energía	324kcal/1356 kJ
	Grasas	1.05g
	-De las cuales saturadas	0.25g
	Hidratos de carbono	55g
	-De los cuales azúcares	45.3g
	Proteínas	15.1g
	Fibra	17.2g
	Sal	0.55g

<b>NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g</b>	<i>Energy</i>	324kcal/1356 kJ
	<i>Fats</i>	1.05g
	<i>-Of which saturates</i>	0.25g
	<i>Carbohydrates</i>	55g
	<i>-Of which sugars</i>	45.3g
	<i>Proteins</i>	15.1g
	<i>Fiber</i>	17.2g
	<i>Salt</i>	0.55g

**LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN**

- Reglamento 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>TOMATE EN POLVO</b>	Edición: 07
	Código: 10-109704-1 10-109704 10-109704C	Fecha: 24/05/2024

- Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 ç
- Reglamento 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y modificaciones posteriores

**IMPLEMENTING  
LEGISLATION**

- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006
- RE 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in foodstuffs and subsequent amendments

**OMG**

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

Este producto no ha sido genéticamente modificado, así como ninguno de sus ingredientes, según la normativa vigente.

No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

**GMO**

Information on genetically modified organisms

*This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations.*

*It is not necessary to label as a GMO*

**IRRADIACIÓN**

Información relativa a tratamientos de irradiación

Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados. Conforme directiva 1999/2/CE

**IRRADIATION**

Information concerning radiation treatments

*Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients. According to Reg 1999/2/CE*

**VIDA ÚTIL**

12 meses.

**SHELF LIFE**

*12 months.*

**CONDICIONES DE  
CONSERVACIÓN**

En atmósfera fría y seca (25°C, máx. 60% HR)

**STORAGE  
CONDITIONS**

Cold and dry atmosphere (25°C, max 60% HR).

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>TOMATE EN POLVO</b>	Edición: 07
	Código: 10-109704-1 10-109704 10-109704C	Fecha: 24/05/2024

**MODO DE EMPLEO** Ingrediente base para la preparación de salsas, sopas y platos preparados.

**HOW TO USE** Base ingredient for the preparation of sauces, soup and prepared meals.

<b>OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES</b>	<i>Halal</i>	No
	<i>Kosher</i>	Si/Yes
	<i>Vegan</i>	Si/Yes
	<i>Vegetarian</i>	Si/Yes

### INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 6 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>TOMATE EN POLVO</b>	Edición: 07
	Código: 10-109704-1 10-109704 10-109704C	Fecha: 24/05/2024

Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2. <sup>6</sup>	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

### ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. &gt; 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO2.6</i>	No			No		

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 7 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>TOMATE EN POLVO</b>	Edición: 07
	Código: 10-109704-1 10-109704 10-109704C	Fecha: 24/05/2024

<i>Lupins and lupine-based products</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		