



1. Denominación del producto

NOMBRE: Base para fritada al natural 425g
MARCA: "A ROSALEIRA"

2. Descripción

Producto obtenido de frutos sanos, frescos, maduros y enteros de variedades cultivadas de tomate (*Lycopersicon esculentum L.*) y pimiento verde (*Capsicum annuum*) no modificadas genéticamente. Estos son lavados, escaldados y manualmente desprovistos de cáliz, pedúnculo y piel. Embotados manualmente en caliente en envases metálicos herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico para asegurar la estabilidad microbiológica del producto.

3. Ingredientes

Tomate 86.00% y pimiento verde 14.00%

4. Alérgenos y OMG

No posee ninguno de los componentes alérgicos que figuran en el Anexo II de Reglamento (UE) 1169/2021

No contiene organismos modificados genéticamente, ni ingredientes que hayan sido elaborados a partir de los mismos (no está afectado por los Reglamentos CE1830/2003 y 1829/2003)

5. Características organolépticas

Aspecto: Tomate entero y pimiento verde pochado

Color: Rojo intenso y verde

Olor: Típico a producto sano

Sabor: Típico a producto sano

6. Valor nutricional medio por 100g de producto

Parámetro	Método	Valor objetivo
Energía	Cálculo	107.5kJ/25.7kcal
Grasas	Soxhlet	0.3g
De las cuales saturadas		0.0g
Hidratos de carbono	Cálculo	4.2g
De los cuales azúcares		2.2g
Fibra alimentaria	Digestión	0.9g
Proteínas	Kjeldahl	1.2g
Sal	ICP-MS+cálculo	0.06g (procede de su contenido natural)

7. Características Físico-químicas:

Parámetro	Método	Valor
pH	Potenciómetro	4.5±0.3

8. Residuos de metales pesados y plaguicidas

Pesticidas: Cumple con el Reglamento (CE) N°396/2005 (y modificaciones posteriores), relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal

Metales pesados: Cumple con el Reglamento (CE) N°1881/2006 (y modificaciones sucesivas), por el que se fija el contenido máximo para determinados contaminantes en los productos alimenticios.

9. Estabilidad

Este producto es microbiológicamente estable y conserva todas sus propiedades organolépticas durante su vida útil en condiciones normales de almacenamiento de entre 5-35°C y con una HR ≤70%

10. Caducidad

5 años desde fecha de envasado (indica en etiqueta/tapa con CAD mes/año)

11. Identificación de lotes

LFXXYY. L= Lote; F=Fritada. Número de 3 dígitos (XXX) que corresponden al día del año, seguido de 2 dígitos de las últimas cifras del año de fabricación (YY).

12. Etiquetado

Etiqueta litografía conteniendo toda la información según el Reglamento (UE) 1169/2011

13. Envasado

Formato	Dimensiones	Capacidad	Peso neto
RO-425	73*110mm	425mL	410g

14. Embalado

Cajas de cartón

Formato	Ean 13	Botes caja	Dimensiones caja mm	Cajas/palé
RO-425	8427802114001	12	225*305*125	65

15. Palet

Palet de madera

Formato	Uds palet	Capas palet	Capas caja
RO-425	780	13	5

16. Almacenamiento- conservación

En un lugar limpio, seco y fresco (entre 5-35°C de temperatura).

Una vez abierto el envase, mantener refrigerado con su líquido y consumir antes de 2 días.

17. Normativa

Reglamento (UE) 1169/2011 Información alimentaria al consumidor

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios.

18. Otra información

Certificaciones de calidad: Este producto cumple con buenas prácticas de fabricación.

Tratamiento del producto: El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO