Fiche Technique Produit

Code. Article..... ES0001115 **Version.....** 1 **Date d´homologation.....** 10/10/14
Identification numérique..... 668
Produit..... Tomate Déshyidratée 1-3 mm
Code Article Client.....

Description	Tomate frais lavée,evidée, coupées et déshydratée.
Aspect	Granuleux 1-3 mm (Taux de réhyidratation 1:4).
Couleur	Rouge typique de la tomate
Arôme	Caractéristique
Propriétés	Produit non G.M.O., no irradié.
Ingrédients	Tomate déshydratée.
Péremption	18 mois. Conserver en un lieu sec á température ambiante

	Concept	Minimum	Maximum	Unidés	Méthode
Physique					
	Humidité		6	%	P-1/05
Microbiologie					
	TPC		500.000	cfu/g	AOAC 990.12
	E.Coli		10	cfu/g	AOAC 991.14
	Coliformes Totales		500	cfu/g	AOAC 991.14
	Salmonelle		exempt	en 25 g	AOAC 2004,03
	Moisissures		500	cfu/g	P-5/02
	Levures		500	cfu/g	P-5/02

allergènes Ne contient pas d'allergènes (Réglementation 1169/2011).

Lourdes Coll
Directora de Garantía de Calidad
lcoll@pimursa.es