

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Tomate en polvo
DENOMINACIÓN LEGAL:	Solanum lycopersicum L.
CÓDIGO:	TOM-01
ORIGEN:	España
FORMATO LOTE:	TOM-01/NNN/AA (número correlativo producto y año)
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Producto 100 % natural deshidratado y molido. Es una planta herbácea anual o perenne. El tallo es erguido y cilíndrico en la planta joven; a medida que ésta crece, el tallo cae y se vuelve anguloso, presenta vellosidades en la mayor parte de sus órganos y glándulas que segregan una sustancia de color verde aromática, puede llegar a medir hasta 2,50 m, ramifica de forma abundante y tiene yemas axilares.



USO PREVISTO:	Para su uso en industria alimentaria y nutracéutica.
RESTRICCIONES DE USO:	Sin restricciones, para toda la población en general.
FORMATO:	Polvo
TIPO DE ENVASADO:	Plástico de uso alimentario (25 kg y Big Bags)

2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA:	Agrosingularity
CIF:	B05545231
DIRECCIÓN:	Avenida del Rocío 16, 3E
E-MAIL:	info@agrosingularity.com
Nº REGISTRO SANITARIO:	21.034023/MU

3. PARÁMETROS FÍSICO - QUÍMICOS

PESO NETO UNIDAD:	25 kg
--------------------------	-------

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Polvo de color rojo característico del producto y variedad.
SABOR	Dulce, característico del producto.
AROMA	Dulce, característico del producto.
TEXTURA	Polvo
FUNCIONALIDAD	Sabor Color Aroma Antioxidante
USOS	Bakery Drinks Soups Snacks Health Food & Beverages Blenders Food Paste

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

GRANULOMETRÍA	> 95 % por 40 mesh
CUERPOS EXTRAÑOS	Ausencia

4. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE	Nº MUESTRAS	METODO	FRECUENCIA
Fitosanitarios (Reglamento UE 396/2005)	< LMR UE			
Observaciones: Minimo: N/A				
Metales pesados (Reglamento 1881/2006)	<			
Observaciones: Minimo: N/A				
Humedad	< 10 %			
Observaciones: Minimo: N/A				
Cenizas	< 10 %			
Observaciones: Minimo: N/A				
Licopeno				
Observaciones: Minimo: 3 % Maximo: N/A				

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	LIMITE	Nº MUESTRAS	METODO	FRECUENCIA
Salmonella spp	No detectado / 25 g			
Escherichia coli	≤10 UFC / 1 g			

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

TEMPERATURA CONSERVACIÓN: ≤ 25 °C

TEMPERATURA TRANSPORTE: ≤ 25 °C

OBSERVACIÓN: Almacenar y transportar a temperatura regulada, no exceder 25°C

7. MODO DE EMPLEO

Producto de aplicación directa o sobre receta listo para mezclar con otros ingredientes.

8. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: 24 meses desde el día de su fabricación.

DECLARACIÓN DE OGMS: Este producto no contiene OGM's

DECLARACIÓN IONIZADO: Producto no ionizado

9. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	T TRAZAS DE ALÉRGENO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN  <input type="checkbox"/>	CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS  <input type="checkbox"/>
HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO  <input type="checkbox"/>	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO  <input type="checkbox"/>
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES  <input type="checkbox"/>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA  <input type="checkbox"/>
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)  <input type="checkbox"/>	FRUTOS DE CÁSCARA  <input type="checkbox"/>
APIO Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS  <input type="checkbox"/>
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO  <input type="checkbox"/>	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2  <input type="checkbox"/>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>	MOLUSCOS  <input type="checkbox"/>

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	1410,6 kJ / 335 kcal
GRASAS	2,7 g
HIDRATOS DE CARBONO	59,3 g
FIBRA ALIMENTARIA	15,3 g
PROTEÍNAS	10,6 g
SAL	0,26 g

11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

- INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR: Reglamento (CE) 1169/2011, del 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- SEGURIDAD ALIMENTARIA: Ley 17/2011, de 5 de julio de 2011, de seguridad alimentaria y nutrición.
- REGISTRO SANITARIO: Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero de 2011, sobre Registro Sanitario De Empresas Alimentarias y Alimentos.
- CONTAMINANTES QUÍMICOS: Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- PLAGUICIDAS: Reglamento (CE) 396/2005, de 23 de Febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/ CEE del Consejo.
- MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: Reglamento 1935/2004 (CE), del 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y los objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- AGUA: Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero de 2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- SEGURIDAD ALIMENTARIA: Reglamento 178/2002 (CE), de 28 de enero de 2002, por los que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.