

REF. 2493010
TOMATES SECOS EN ACEITE
ALIMENTIS
LOMBARDIA

FORMATO (800g x 6)
NÚMERO DE RACIONES (13 DE 50gr)*

Tomates de origen italiano, cortados por la mitad y secados antes de aromatizarlos y conservarlos en aceite de girasol.



INGREDIENTES (ALÉRGENOS INDICADOS EN MAYÚSCULAS)

Tomates secos (62,5%), aceite de girasol, mezcla de especias en proporciones variables (perejil, albahaca, ajo), vinagre, vino, sal, regulador de acidez: ácido cítrico (E330), antioxidante: ácido ascórbico (E300).

MANIPULACIÓN

Producto listo para su consumo. Se recomienda mantenerlo alejado de la luz y de fuentes de calor. una vez abierto, trasladar el contenido en un envase idóneo y consumir en breve tiempo (5 días).

CONSERVACIÓN

AMBIENTE

CADUCIDAD

VIDA ÚTIL: 918 días
CADUCIDAD: 1080 días.
CADUCIDAD SECUNDARIA:

VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100GR.)

PROTEÍNAS: 5,1g
CARBOHIDRATOS: 24g (de los cuales azúcares 24g)
LÍPIDOS (GRASAS): 14g (de las cuales saturadas 2,1g)
SAL: 2,2g
252 Kcal
1049 Kj
FIBRA: 5,7g

INFORMACIÓN DIETÉTICA *

DIETA VEGETARIANA
DIETA VEGANA
PRODUCTO BIO
DIETA HALAL
DIETA KOSHER
NO CONTIENE ACEITE DE PALMA
NO CONTIENE OGM

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: tomates cortados por la mitad, en aceite, con evidencia de especias. De color rojo homogéneo, claro por el Sabor característico del producto, ligeramente aromático, agradable. Aroma intenso a tomates secos. Estructura: firme, compacta, resistente a la masticación.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 3,90 — 4,20
SAL (NaCl %): 1,5 — 4,0
HUMEDAD:

DATOS LOGÍSTICOS

EAN13: (8032573829988)
DUN(EAN14): (00000002493010)
UNIDADES POR CAJA: 6
CAJAS POR PLANTA: 12
PLANTAS POR PALET: 13
ALTO DEL PALET: 176,00cm.
PESO DEL PALET: 750,08Kg.

EMBALAJE PRIMARIO

ALTO: 11,80cm.
ANCHO: 9,90cm.
PROFUNDIDAD: 9,90cm.
DIAMETRO:
PESO NETO: 0,800Kg.
PESO ESCURRIDO: 0,500Kg.

EMBALAJE SECUNDARIO

ALTO: 12,00cm.
ANCHO: 30,00cm.
PROFUNDIDAD: 20,00cm.
PESO NETO: 4,800Kg.

ALÉRGENOS



TRAZAS DE ALÉRGENOS



* LA INFORMACIÓN VÁLIDA ES LA RESALTADA EN NEGRITA

* RACIONES ORIENTATIVAS QUE PUEDEN VARIAR EN FUNCIÓN DE LOS CRITERIOS Y TIPOS DE ELABORACIONES DE CADA PROFESIONAL

* FECHA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 14/09/2023