

REF. **2493048**
DOBLE CONCENTRADO DE TOMATE
 ALIMENTIS
 LOMBARDIA
 FORMATO (800g x 12)
 NÚMERO DE RACIONES (26 DE 30gr)*

Tomate fresco de temporada, triturado y doble concentrado, cosechado justo en su punto de maduración. Una vez recolectados y seleccionados, se lavan, se pelan y se eliminan las semillas. Este jugo se somete a altas temperaturas y se evapora hasta obtener la concentración deseada. Después es envasado y esterilizado.



ALÉRGENOS



TRAZAS DE ALÉRGENOS



INGREDIENTES (ALÉRGENOS INDICADOS EN MAYÚSCULAS)

Tomate (Origen italiano 100%)

MANIPULACIÓN

Este producto no requiere instrucciones de manipulación

CONSERVACIÓN

AMBIENTE
 Una vez abierto, guardar en un recipiente hermético y en la nevera.

CADUCIDAD

VIDA ÚTIL: 918 días
 CADUCIDAD: 1080 días
 CADUCIDAD SECUNDARIA: 3 días

VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100GR.)

PROTEÍNAS: 4,1g
 CARBOHIDRATOS: 19g (de los cuales azúcares: 13g)
 LÍPIDOS (GRASAS): <0,5g (de las cuales saturadas: <0,5g)
 SAL: 0,07g
 104 Kcal
 439 Kj
 FIBRA: 4,4g

INFORMACIÓN DIETÉTICA *

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Pulpa de tomate concentrado. Color rojo intenso y característico, homogéneo. Sabor característico de los tomates maduros, dulces y afrutados. Aroma típico de los tomates maduros, sin anomalías. Textura suave, denso y untable.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,10 - 4,45

SAL (NaCl %):

HUMEDAD:

DATOS LOGÍSTICOS

EAN13: **(8032573828585)**
 DUN(EAN14): **(80325738285854)**
 UNIDADES POR CAJA: 12
 CAJAS POR PLANTA: 12
 PLANTAS POR PALET: 6
 ALTO DEL PALET: 86,00cm.
 PESO DEL PALET: 788,96Kg.

EMBALAJE PRIMARIO
 ALTO: 17,00cm.
 ANCHO: 12,00cm.
 PROFUNDIDAD: 12,00cm.
 DIAMETRO: 12,00cm.
 PESO NETO: 0,800Kg.
 PESO ESCURRIDO:

EMBALAJE SECUNDARIO
 ALTO: 11,00cm.
 ANCHO: 33,00cm.
 PROFUNDIDAD: 22,00cm.
 PESO NETO: 9,600Kg.

* 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: 07/10/2021