

CRUTOMAT

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 512610016

Ean code: 8435261901179

Country of origin: France

Packed in Spain, Europe. This product has been produced in accordance with the relevant EU, local and national legislation and in compliance with the required standards for food safety and hygiene.

2. DESCRIPTION:

Crunchy dehydrated tomato flakes, of biological origin with an attractive bright colour.

Odor and flavor characteristics of tomato.

The tomato is originally from Italy.

High Class drum dried product made from pure puree.

11 Kg of fresh fruit are approximately used to produce 1 Kg of manufactured product.

3. INGREDIENTS:

Concentrated tomato (85 %) and corn starch.

4. APPLICATION:

It does not add acidity and brings out the full flavour of the tomato, giving a fantastic texture.

Pastries and other preparations. Stirring the product in liquids, it will re-hydrate and get a pulpy to liquid product, in correspondence to the added amount.

For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com

5. SHELLIFE:

18 months from date of production. If stored in proper conditions.

6. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Store below 25°C in clean, dry and protected from light room in its original packaging.

7. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 400g/14.10oz

Units per box: 24

Weight box: 14.20 kg

Unit dimension: High: 175 mm

Diameter: 99 mm

Box dimension: 45 x 36 x 38,5 cm

Box per layer: 6
Layer per palet: 3

8. SPECIFICATIONS:

Physical Parameters	
Moisture	5 %
foreign matter max	1 %
Granulometry	< 4 mm

Pesticide levels < the legal limit and guaranteed by the Certification Agriculture Biologic.

Microbiological specifications

Parameter	Units
Aerobics at 30°C	10 ⁵ / g
E. coli	10 / g
Yeasts and molds	100 / g
<i>Salmonella</i>	Absence in 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 / g
ASR (<i>Clostridium P.</i>)	100
Bacillus cereus	10 ³ / g

Typical product data

Parameter	Typically
Appearance	Tomato red, powder light red
Odour and taste	Typical tomato like
Sieve size	Flake: < 10 mm Granule: < 4 mm Granule "fine": < 2 mm Powder: < 0,3 mm

9. ALLERGEN INFORMATION:

	Presence	Possible cross Contamination
Cereals containing gluten and products thereof	No	
Crustaceans and products thereof	No	
Eggs and products thereof	No	
Fish and products thereof	No	
Peanuts and products thereof	No	
Soybeans and products thereof	No	
Milk and products thereof (including lactose)	No	
Nuts and products thereof	No	
Celery and products thereof	No	X
Mustard and products thereof	No	X
Sesame seeds and products thereof	No	
Sulphur dioxide and sulphites	No	
Lupins and products thereof	No	
Molluscs and products thereof	No	

10. NUTRICIONAL VALUE:

Average values per 100 g	Unit	EU
Energy (Kcal)	Kcal	328
Energy (kJ)	kJ	1384
Protein	g	13,5
Carbohydrates	g	50,9
- Of which sugars	g	40,4
Fiber	g	13,4
Fat	g	3
- Of which saturated	g	-
Cholesterol	mg	-
Sal	g	0,1

11. GMO STATEMENT AND IONISATION:

This product NOT contains GMOs, additives or flavoring and coloring.
Any component or product has been ionized.

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 04-July-2022

Revision number: 6

Revised by:
Quality Responsible
Guzman Gastronomía

Approved by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

SOLEGRAELLS

guzmán

CRUTOMAT

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 512610016

Código Ean: 84352601179

País de Origen: Francia

Envasado en España, Europa. Este producto se ha producido de acuerdo con la legislación de la UE, local y nacional pertinente y de acuerdo con las normas requeridas para la seguridad e higiene de los alimentos.

2. DESCRIPCIÓN:

Crujientes copos deshidratados de tomate, de origen biológico con un color brillante atractivo. El tomate es originario de Italia.

Producto deshidratado de clase alta hecho a base de puro puré.

11 Kg de fruta fresca se utilizan para producir aproximadamente 1 Kg de producto fabricado.

Apariencia:

Copos secos de color rojo/naranja.

Olor y sabor característicos del tomate.

3. INGREDIENTES:

Concentrado de tomate 85 % y almidón de maíz.

4. APLICACIÓN:

No se agrega acidez y trae todo el sabor y aroma del tomate, dando una textura fantástica.

Pasteles y otras preparaciones. Mezclando el producto en líquidos, se rehidrata y se obtiene una pulpa de producto líquido, en correspondencia con la cantidad añadida.

Las instrucciones de uso, recetas y aplicaciones pueden consultarse en la página web:

www.albertyferranadria.com

5. VIDA ÚTIL:

18 meses desde la fecha de fabricación. Si las condiciones son adecuadas.

6. RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:

Conservar por debajo de 25°C en limpio, seco y protegido de la luz en su embalaje original.

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 400g/14.10oz
 Unidades por caja: 24
 Peso de la caja: 14.20 kg
 Dimensión de la unidad: Altura: 175 mm
 Diámetro: 99 mm
 Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38,5 cm
 Caja por capa: 6
 Capa por palet: 3

8. ESPECIFICACIONES:

Parámetros físicos	
Humedad	5 %
Materiales extraños, máx.	1 %
Granulometría	< 4 mm

Los niveles de pesticidas son inferiores al límite legal y garantizados por la Certificación de Agricultura Biológica.

Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Unidades
Aerobios a 30°C	10 ⁵ / g
E. coli	10 / g
Hongos y levaduras	100 / g
Salmonella	Absence in 25 g
Staphylococcus aureus	100 / g
ASR (Clostridium P.)	100
Bacillus cereus	10 ³ / g

Datos típicos del producto:

Parámetros	Típico
Apariencia	Tomate rojo, polvo de color rojo brillante.
Olor y sabor	Sabor y olor típico del tomate
Tamaño de los tamices	Copo: < 10 mm Gránulo: < 4 mm Gránulo "fino": < 2 mm Polvo: < 0,3 mm

9. INFORMACIÓN ALERGÉNICA:

	Presencia	Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No	
Crustáceos y derivados	No	
Huevos y productos a base de huevos	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	
Frutos con cáscara y derivados	No	
Apio y productos derivados	No	X
Mostaza i productos derivados	No	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	No	
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

10. VALOR NUTRICIONAL:

Valores medios por 100g	Unit	EU
Energía (Kcal)	Kcal	328
Energía (kJ)	kJ	1384
Proteínas	g	13,5
Carbohidratos	g	50,9
- De los cuales azúcares	g	40,4
Fibra	g	13,4
Grasas	g	3
- De las cuales saturadas	g	-
Colesterol	mg	-
Sodio	mg	0,1

11. DECLARACIÓN DE OMG Y IONIZACIÓN:

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente, ni aditivos, ni saborizantes o colorantes.

Ninguno de los componentes ha sido ionizado

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 04-Julio-2022

Revisión número: 6

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Dirección de Calidad
Guzman Gastronomía