

**TOMATE EN POLVO  
HOT BREAK T-4000**

**1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO**

Polvo fluído con el olor y sabor propios del tomate fresco.

Variedad: Solanum lycopersicum.

Producto obtenido a partir de tomate fresco, previamente seleccionado. Después tiene lugar la concentración bajo vacío del jugo de tomate obtenido y finalmente el polvo es obtenido mediante secado por atomización en cinta.

Aplicaciones: Uso como ingrediente para la elaboración de salsas, sopas, pizzas, snacks, condimentos, colorantes...

Origen Español.

Tamiz : 1.0 mm

**2. INGREDIENTES**

**INGREDIENTES** Tomate min 99%  
Antiapelmazante SiO<sub>2</sub> máx. 1% (opcional)

Durante el proceso de producción no se usa ,no se añade ni existe riesgo significativo de contaminación cruzada por ninguna sustancia o producto que cause alergia o intolerancia de acuerdo al reglamento (UE) 1169/2011.

Cumple con la Normativa Europea aplicable: Reglamentos (CE) 178/2002, (CE) 852/2004, (CE) 396/2005 , (UE) 10/2011 , (UE) 1881/2006 , (UE) 1169/2011, y sus modificaciones, entre las más importantes.

Ausencia de GMO. Tomate no irradiado.

**3. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS**

<b>GRANULOMETRÍA (% menor de 1.0 mm)</b>	100.0
<b>HUMEDAD (% Karl Fischer)</b>	Máx. 4.0
<b>ACIDEZ (% como ácido cítrico monohidratado)</b>	Máx. 9.0
<b>pH valor</b>	Máx. 4.6
<b>Color (Placa B.C.R./escala Hunter Lab valor a/b a 12.0° Brix)</b>	Mín. 1.9
<b>Consistencia (Bostwick, cm/30 segundos)</b>	Máx. 6.0

**4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

<b>PARAMETROS</b>	<b>VALORES</b>
Recuento total en placa	Máx. 10000 / g
Enterobacteriaceae	n.d. / 1g
Coliformes / E.Coli	n.d. / 1g
Sps. Salmonella	n.d. / 25g
C.Sulfitos-reductores	n.d. / 1g
S.Aureus	n.d. / 1g
Mohos y Levaduras	Máx. 200 / g

n.d.= no detectado

**5. INFORMACION NUTRICIONAL APROXIMADA PARA 100 G DE PRODUCTO (5% HR)**

Calorías (kcal/100 g-kJul/100g)	295 – 1247	Amidón (%)	0.28
Grasa Total (%)	0.86	Fibra total (%)	10.50
Grasas saturadas (%)	0.31	Proteínas (%)	14.10
Grasas monoinsaturadas (%)	0.05	Sal (%)	0.52
Grasas poliinsaturadas (%)	0.44	Vitamina C (mg/100g)	278
Grasas trans (%)	<0.01	Potasio (mg/100g)	3938
Colesterol (%)	0.00	Calcio (mg/100g)	126
H. de Carbono (%)	52.5	Fósforo (mg/100g)	345
Azúcares (%)	50.80	Hierro (mg/100g)	3.80
Polialcoholes (%)	0.00	Cenizas (mg/100g)	9.10

**6. ENVASADO Y ALMACENAMIENTO**

Envasado en bolsas de P.E. Dentro de cajas de cartón con 25 kg netos y/o big-bags (500 – 1000 kg)

Almacenamiento en atmósfera fría y seca (4-20°C, máx. 60% rh).

Vida útil en almacén : mín. 2 años.

El tomate en polvo se producirá sin antiapelmazante sólo en caso de ser solicitado por el cliente.