



ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

CONTROL DOCUMENTAL
AC-FO-001

Ficha técnica de productos

Versión 01 Vigencia 31/07/2024

Fecha de actualización: 20-02-2025

Información General

PLU E.Quatro	101431992					Medidas del producto	
Código de barras	7707362676166					Ancho/ diámetro (cm)	15.7 cm
Presentación comercial del producto	Contenido neto (g/ml):	2500 g	Contenido drenado (si aplica) (g):	1500 g			
Nombre de fantasía	POMODORO PELATI TOMATOES					Largo (cm)	NA
Denominación legal	POMODORO PELATI TOMATOES		Marca:	KARI			
Registro Sanitario	RSA-0037876-2025		Vigente hasta:	14/08/2030		Profundidad/a ltura (cm)	15.2 cm
País de origen	ITALIA						
Interpretación de fecha de vencimiento	VAL. DATE : DD/MM/AAAA		Interpretación de lote	LOTE: CCR1			

Descripción del producto Conservas de verduras elaboradas a partir de frutos sanos y maduros de la planta Solanum lycopersicum, los tomates serán enteros, sin piel, sin pedúnculo y de una sola cepa y sumergidos en jugo de tomate natural, parcialmente evaporado y conservado en lata.

Ingredientes Tomates enteros pelados, jugo de tomate, acidulante (ácido cítrico).

Alérgenos No aplica

Certificaciones (Non GMO, Kosher, etc) No aplica

Características fisicoquímicas	Estandar				
	Paquete nominal g	3400*	3000	1000	500
	Volumen nominal (ml)	3159	2650	850	420
	Peso neto g	3000	2550	800	400
	Rango g	3000-3050	2500-2550	810-830	405-420
	Peso escurecido g	1800	1530	480	240
	Rango g	1800-1850	1530-1570	480-510	240-270
	Integridad %	>80%			
	*Brix	Objetivo 7.00 ° Brix		Tolerancia / Tolerancia > 4.5 ° Brix:	
	Piel cm ²	< 3 cm ² / 100 g			
pH ^f	4.00				
Vacuum cr Hg ⁱ	>25 mm Hg				
Cuerpos Extranjeros	* Consentimiento / Ausente				
Mould/Howard	Objetivo<24		Tolerancia / Tolerancia< 50		
residuos de plaguicidas	Reg. CE 396/2005 e s. m. / Reg. CE. 396/2005 y actualizaciones				
Contaminantes	Reg. CE 1881/2006 e s. m. / Reg. CE. 1881/2006 y actualizaciones				

Características microbiológicas Estable tras incubación a 37°C durante 14 días y tras 7 días a 55°C
Producto microbiológicamente estable sin patógenos ni toxinas de los mismos mediante tratamiento de esterilización realizado de manera para no comprometer las características organolépticas del alimento. Después de la incubación a 37°C en un horno termostático durante 14 días el producto no ha sufrido alteraciones, por lo que se puede considerar comercialmente estéril.




Condiciones de manejo y conservación Conservar en un lugar fresco y seco. Refrigerar después de abrir y usar dentro de los 3 días siguientes.

Instrucciones y/o modo de uso del producto Producto listo para su consumo. Utilícese para preparar un estofado, salsas caseras, carnes y pastas.

Vida útil 36 meses

Tabla nutricional	Información Nutricional					Sellos de advertencia en etiqueta (si aplica)
	Tamaño por porción: 1/2 taza (125 g)					
	Número de porciones por envase: 20					
	Calorías (Kcal)	Por 100 g	Unid	Por porción	Unid	
		22		28		
	Grasa total	0.3	g	0.4	g	
	Grasa saturada	0	g	0	g	
	Grasa trans	0	mg	0	mg	
	Carbohidratos totales	3.0	g	3.8	g	
	Fibra dietaria	1.0	g	1.3	g	
	Azúcares totales	3.0	g	3.8	g	
	Azúcares añadidos	0	g	0	g	
	Proteína	1.2	g	1.5	g	
	Sodio	3.9	mg	4.9	mg	
	Vitamina A	0	µg ER	0	µg ER	
Vitamina D	0	µg	0	µg		
Hierro	0	mg	0	mg		
Calcio	0	mg	0	mg		
Zinc	0	mg	0	mg		

No aplica sellos de advertencia

Elaboró		Revisó		Aprobó	
Nombre: Juan José Calderón		Nombre: Luz Carpio Ortiz		Nombre: Luz Carpio Ortiz	
Cargo: Auxiliar de abastecimiento		Cargo: Coordinadora de Calidad		Cargo: Coordinadora de Calidad	
Fecha: 20-02-2025	Firma	Fecha: 20-02-2025	Firma	Fecha: 20-02-2025	Firma