

	<h1>FIȘĂ TEHNICĂ</h1> <h2>Nr. 01A-05/2001</h2>		
---	--	---	---

GENERALITATI

Denumire produs	PASTA DE TOMATE 25% , Calitate Superioara
Descriere produs	Pasta de tomate 25% obtinuta din pasta de tomate tip 36% cu adaos de sare. Ingrediente: pasta de tomate tip 36%, apa, sare iodată (2.4%). Ambalat in recipiente inchise ermetic si tratate termic (pasteurizate).
Termen de valabilitate	36 luni de la data fabricatiei. Acest termen se refera la produsul ambalat si depozitat in conditiile din prezenta fisa tehnice.




PARAMETRI RELEVANTI

Caracteristici organoleptice SR 6-1995	Aspectul recipientului	Recipientul de sticla/metalic curat, inchis ermetic, cu capac nebombat, eticheta curata, vizibil imprimata cu toate elementele de identificare.
	Aspectul produsului	Masa omogena, densa, fara corpuri straine (seminte, pielite, frunze, pedunculi), fara sernne de alterare (mucegai, fermentatie).
	Culoare	Rosu viu pana la caramiziu, uniforma in toata masa.
	Miros si gust	Specifice concentratelor de tomate, fara gust si miros strain: de afumat, ars, fermentare, mucegai.

	Parametru analizat	Conditii de admisibilitate	Metoda de referinta
Caracteristici fizico-chimice	Substanta uscata solubila la 20 ⁰ C exclusiv adaosul de sare	Min. 25 grd ref	SR ISO 2173-2008
	Aciditate totala (exprimata in acid citric si raportata la substanta uscata solubila)	Max. 10%	SR ISO 750-2008
	Aciditate volatila (exprimata in acid acetic si raportata la substanta uscata solubila)	Max. 0,5 %	SR ISO 6632-2008
	Clorura de sodiu	Max. 3 %	SR 8613/3-2009
Nivelurile maxime de contaminanti: metale grele, micotoxine, pesticide, contaminanti radioactivi, reziduri de medicamente veterinare, trebuie sa fie in concordanta cu normelor legislative specifice in vigoare.			

Caracteristici microbiologice¹	Enterobacteriaceae	Max 10 cfu/g	ISO 21528/1 sau 2
	Drojii si mucegaiuri	Max. 10 cfu/g	SR ISO 21527/1 sau 2

¹ Ordinul nr.27 din 06.06.2011 privind aprobarea criteriilor microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate în Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile micro. pentru produsele alimentare grupa "Sucuri de legume si fructe pasteurizate"

	Revizuit	Verificat	Aprobat
Funcție- Nume:	Manager in dom. S.A Ing. Balan Georgiana	Responsabil productie Ing. Buhus, Viorica	Director General Adjunct Ing. Laurentiu Capmare
Data:	22.03.2024	22.03.2024	22.03.2024
Semnatura:			





FIȘĂ TEHNICĂ Nr. 01A-05/2001



Alergeni (substanțe de natură proteică cauzatoare de reacții adverse, care sunt mediate printr-un răspuns imunologic)	<i>Acest produs conține:</i> Cereale care conțin gluten, și anume: grau, secară, orz, ovaz, etc. Crustacee și produse derivate Oua și produse derivate Peste și produse derivate Arahide și produse derivate Soia și produse derivate Lapte și produse derivate Fruite cu coaja lemnoasă, adică: migdalele, alunele de pădure, nucile, caju, fistic precum și produse derivate Telina și produse derivate Mustar și produse care conțin mustar Seminte de susan și produse derivate Dioxid de sulf și sulfuri cu concentrație mai mare de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO ₂ total Lupin și produse derivate Moluste și produse derivate	Inclus în rețeta (Da/Nu) Nu Nu Nu Nu Nu Nu Nu Nu Nu Nu Nu Nu Nu Nu Nu Nu Nu Nu Nu
	Declaratie nutritionala valori medii/100 g <i>Unele sortimente pot avea usoare rotunjiri.</i>	<i>Valoare energetica</i> Grasimi Din care acizi grasi saturati Glucide Din care zaharuri Proteine Sare
OMG-urile (un organism, cu exceptia fiintelor umane, in care materialul genetic a fost modificat prin alta metoda decat inmultirea naturala sau recombinarea naturala)	Produsul contine OMG <input type="checkbox"/> Da / <input checked="" type="checkbox"/> Nu	

UTILIZAREA INTENTIONATA A PRODUSULUI

Produsul este recomandat tuturor categoriilor de consumatori cu exceptia persoanelor care sufera de diferite afectiuni, carora le este contraindicat produsul.
Dupa deschidere recipientul cu produs se pastreaza la rece (4 .. 8°C), maxim 30 de zile, cu adaugarea unei pelicule de ulei alimentar peste continutul ramas in recipient.

AMBALARE

Mod de ambalare	Capacitate recipient	Cantitate neta
Recipiente de sticla cu capac metalic si/ recipiente metalice cu capac din acelasi material.	720 ml 4250 ml	720 g 4000 g

DEPOZITARE SI TRANSPORT

Depozitare	Se realizeaza in magazinele uscate, aerisite, curate, ferite de soare si inghet, la un microclimat care sa asigure mentinerea caracteristicilor de calitate mentionate mai sus. Se vor evita variatiile bruscte de temperatura.
Transport	Se face in vehicule curate, acoperite, in conditii care sa asigure integritatea ambalajelor si mentinerea calitatii produselor, precum si protectia contra razelor solare sau inghetului.