



**FICHA TÉCNICA DE TOMATE**  
(*Lycopersicon esculentum* Mill.)

**PC-17.A/A-01.T**  
**Ed.:02**  
**12/06/2018**

**DEFINICIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** Tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.)

**TIPOS:** Tipo rama, Tipo suelto (pera y redondo) y tipo Mini.

**VARIEDADES:** Pitenza, Mayoral, Bielsa, Eneko, caniles, daniela, entre otras.

**VALOR NUTRICIONAL (aproximado por cada 100 g de producto crudo).** Valor bibliográfico CIQUAL

Valor energético: 77,2 kJ/18,4 kcal.

Grasas: 0,26 g (de las cuales saturadas: 0,056 g).

Hidratos de carbono: 2,26 g (de los cuales azúcares: 2,25g).

Proteínas: 0,86 g.

Sal: 0,0081g.

**PARAMETROS FÍSICOS Y ORGANOLÉPTICOS** (Reglamento UE 543/2011 y modificaciones posteriores)

- **Color:** De verde a rojo, según la especie y el grado de maduración.

- **Apariencia:** Difiere según la variedad (esférica, alargada, periforme, otras), aunque la mayoría ofrecen frutos redondeados. En cuanto a tamaño y peso: Varía de los 3 centímetros que puede medir un tomate cherry hasta los más de 10 centímetros de un tomate de ensalada. Estos últimos pueden pesar entre 80 y 300 gramos.

- **Aroma:** Intenso, característico de la variedad.

- **Sabor:** Intenso, dulce y ligeramente ácido con valores ° Brix entre 5-7 en frutos maduros.

**PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS**

*Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli*. Inferior a valores establecidos en Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**PARAMETROS QUÍMICOS**

**Fitosanitarios:** Trazas < LMR UE (Reglamento CE 149/2008 Límites Máximos de Residuos, y sus posteriores actualizaciones ([www.ec.europa.eu/sanco\\_pesticides](http://www.ec.europa.eu/sanco_pesticides))).

**Metales:** Inferior a los valores establecidos en Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

**DECLARACIÓN DE INTERÉS ESPECIAL**

**Alergenos:** El tomate no está declarado como sustancia alérgica (Directiva 2003/89/CE).

**Organismos Genéticamente Modificados (OGM):** Ninguna de las variedades comercializadas son productos procedentes de semillas obtenidas mediante técnicas de manipulación genética (Directiva 70/458/CE).

**CATEGORÍAS/ CALIBRES COMERCIALES**

- **Categorías:** Extra, Primera, Segunda, Industria. - **Calibres:** Según legislación.



**FICHA TÉCNICA DE TOMATE**  
(*Lycopersicon esculentum Mill.*)

**PC-17.A/A-01.T**  
**Ed.:02**  
**12/06/2018**

**MARCAS COMERCIALES**

- Les Passionnes, Dynaverde, IFCO (Verde, negro), EPS, Genérica y específicas de clientes.

**PRESENTACIÓN/ ENVASADO**

- **Acondicionado:** Granel, flow-pack, malla, otros.
- **Envases:** Cartón, Madera, Plástico, IFCO, EPS, otros.
- **Unidades de venta:** Flow-pack, malla, bandeja, otras.
- **Paletizado:** 1x 1,20; Europale; Pale Chep, otros.

**ETIQUETADO**

Especificaciones de la Orden de 15 de Julio de 2009 (Junta de Andalucía), de acuerdo con lo previsto en el Reglamento (CE) 1580/2007: denominación del producto, categoría, calibre, número de unidades/peso neto, lote, trazabilidad, país de origen, identificación del envasador, y/o las especificaciones del cliente.

**IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

- Código de trazabilidad: Número de lote ó trazabilidad.

**PROCESADO**

Recepción > Almacenamiento (Tª ambiente/refrigerada 8-12°C) > Manipulado (selección, limpieza, calibrado, envasado, acondicionado) > Almacenamiento (Tª ambiente/refrigerada 8-12°C) > Expedición

**CONDICIONES ÓPTIMAS**

- Transporte y almacenamiento logístico: 8-10 °C.

**USO PREVISTO**

- Vida útil: 10 días (en las condiciones óptimas) o hasta el deterioro de sus características.
- Consumo en fresco. Se recomienda lavar el producto antes de su consumo.
- Preparaciones culinarias (en crudo o con tratamiento térmico).
- Materia prima para industria conservera e industria de procesado.

**ORIGEN / DESTINO**

- **Origen:** España, UE, Marruecos.
- **Tipo de consumidor:** Población en general (sin excepciones declaradas).
- **Destinos geográficos:** UE, mercado nacional, otros.

**DATOS DE LA EMPRESA**

**DYNAVERDE, S.A.** · C.I.F.: **A-04290656** · <http://www.dynaverde.com/>  
Calle II, Nº 47. Polígono Industrial La Redonda, C.P.: 04710, El Ejido (Almería).  
Teléfono: + 34 950 489 115. · Fax: + 34 950 482 243. · Mail: [info@dynaverde.com](mailto:info@dynaverde.com).  
Numero de Registro Sanitario: 21.25300/AL · Andalucía R.I.A.: 04/40.950.  
Nº Operador: 04/A04290656/001.

**OBSERVACIONES**

- Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos. El producto cumplirá en todo caso la legislación vigente y los requisitos legales para la seguridad alimentaria.