

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Pag 1 de 1 Edición 02 Fecha: 16.05.2023
EPT-3973 6000952	CONFITURA EXTRA DE TOMATE HELIOS NATURAL TOMATO EXTRA JAM HELIOS NATURAL	

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO				1. PRODUCT NAME			
Confitura extra de Tomate Helios Natural				Tomato extra jam Helios Natural			
2. MARCA				2. BRAND			
Helios				Helios			
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO				3. PRODUCT DESCRIPTION			
Confitura extra de tomate. Preparado con 57 g de tomates por 100 g. Contenido total en azúcares 60 g por 100 g				Tomato extra jam. Prepared with 57 g of tomatoes per 100 g. Total sugar content 60 g per 100 g			
4. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE				4. PACKING DESCRIPTION			
Frasco de cristal con una capacidad de 285 ml y tapa twist-off litografiada.				Cristal jar with 285 ml capacity and twist-off lid			
5. INGREDIENTES				5. INGREDIENTS			
Tomate, azúcar de caña, zumo de limón, espesante: pectina de frutas.				Tomato, cane sugar, lemon juice, gelling agent: fruit pectin.			
6. CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS				6. ANALYTIC CHARACTERISTICS			
° Brix		60 ± 3		° Brix		60 ± 3	
pH		4 ± 0,25		pH		4 ± 0,25	
Peso Neto		330 g		Net Weight		330 g	
7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL				7. NUTRITIONAL FACTS			
Valor medio por 100 g.				Average value per 100 g.			
Valor energético		244 kcal / 1038kJ		Energetic value		244 kcal / 1038kJ	
Grasas		0,0 g		Fats		0,0 g	
De las cuales saturadas		0,0 g		Of which saturates		0,0 g	
Hidratos de carbono		60 g		Carbohydrate		60 g	
De los cuales azúcares		59 g		Of which sugars		59 g	
Fibra alimentaria		1 g		Fibre		1 g	
Proteínas		0,6 g		Protein		0,6 g	
Sal		0,02 g		Salt		0,02 g	
8. FECHA CONSUMO PREFERENTE				8. BEST BEFORE DATE			
Antes de 2,5 años desde la fecha de fabricación				2,5 years from production date			
9. CONDICIONES ALMACENAMIENTO				9. STORAGE CONDITIONS			
Una vez abierto guardar en el frigorífico.				Once opened keep into the fridge.			
10. INFORMACIÓN OGM´S				10. GMO INFORMATION			
Cumple los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003				Complies with Standards 1829/2003 and 1830/2003.			
11. INFORMACIÓN ALERGENOS				11. ALLERGEN INFORMATION			
Cereales que contengan gluten	NO	Castañas de Pará	NO	Cereals Containing Gluten	NO	Chestnuts from Pará	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Pistachos y productos derivados	NO	Crustaceans and products thereof	NO	Pistachios and by-products	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	Nueces de Macadamia y productos derivados	NO	Eggs and products thereof	NO	Macadamia nuts and by-products	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Apio y productos derivados	NO	Fish and products thereof	NO	Celery and by-products	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Mostaza y productos derivados	NO	Peanuts and products thereof	NO	Mustard and by-products	NO
Soja y productos a base de soja	NO	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	Soybeans and products thereof	NO	Sesame grains and products thereof	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg	NO	Milk and by-products (including lactose)	NO	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations > 10 mg/kg	NO
Almendras y derivados	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	Almonds and by-products	NO	Lupines and products thereof	NO
Avellanas y derivados	NO	Moluscos y productos a base de moluscos	NO	Hazelnuts and by-products	NO	Molluscs and products thereof	NO
Anacardos y derivados	NO			Cashew and by-products	NO		