



**TOMATE EN POLVO.**

**TOMATO POWDER.**

**FUENTE DE LICOPENO. RICO EN POTASIO, VITAMINAS Y MINERALES NATURAL Y MUY SALUDABLE.**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS**

**SOURCE OF LYCOPENE. RICH IN POTASSIUM, VITAMINS AND MINERALS. NATURAL AND VERY HEALTHY.**

Tomate en polvo fluido, con el olor y sabor propios del tomate fresco.

Free flowing tomato powder with the characteristic flavor and odour of fresh tomatoes.

**Modo de empleo:**

**How to use:**

**Uso en seco:** añadir directamente a tus guisos de legumbres, estofados, sopas, rebozados, sazonados, aderezos, colorantes, pastas, panes, snacks, galletas. ¡Un toque diferente a tus ensaladas, platos de verduras, carnes y pescados!

**Used dry:** add directly to your vegetables, stews, soups, breaded, seasoned, seasoning, coloring, pasta, bread, snacks, cookies... A different touch to your salads, vegetables, meat and fish!

**Uso rehidratado:** poner un vaso de agua a calentar en un cazo (250 ml). Cuando rompa a hervir añadir un par de cucharadas soperas rasas de tomate en polvo (aprox. 20 g) y agitar con batidor de mano aproximadamente un minuto. Usar este puré como base para sopa, zumo, gazpacho, sofritos, base de pizza, untar en tostadas, cocktails, salsas, cremas, ketchups.

**Rehydrated use:** Put a glass of water into a saucepan (250 ml). When it starts boiling, add two tablespoons of tomato powder inside (approx. 20 g). Stir with a whisk about one minute. Use this puree as a base for a soup, juice, gazpacho, stir-fries, pizza base, spread on a toast, cocktails, sauces, creams, ketchup.

**Modo de rehidratación rápida:** calentar en microondas medio vaso de agua hasta hervir, sacar con cuidado y añadir 1 cucharada soperas de tomate en polvo. Agitar hasta su disolución.

**Quick rehydration use:** heat into a microwave half a glass of water until it boils; remove carefully and add one tablespoon of tomato powder. Stir until is well dissolved.

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

**PRODUCT DESCRIPTION**

Este producto es 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 en cinta. **Un kilo de tomate en polvo se obtiene a partir de 20 kilos de tomate fresco. Más Tomate en menos volumen**

Product obtained from fresh tomatoes, previously selected. After, the mashed tomatoes are concentrated into vacuum, then, the powder is extracted by belt drying. **1 Kg of tomato powder is obtained from 20 Kg of fresh tomatoes. More tomato in less volume**

**Lista de ingredientes:**

**Ingredients list:**

Tomate mín. 99 %. Antiapelmazante SiO<sub>2</sub> máx. 1%

Tomato min. 99 %. Anticaking SiO<sub>2</sub> 1% max.

**Producto libre de alérgenos:** 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 1169/2001.

**Free allergen product:** During the production stage there is no use, no addition and no risk of cross contamination by any substance or item causing any allergy or intolerance, according to the EU 1169/2001 regulation.

**Origen español. Ausencia de GMO. Tomate no irradiado. Cumple con la Normativa Europea aplicable. No contiene gluten. Apto para vegetarianos y veganos.**

**Spanish origin. GMO absent. No irradiated tomato. It accomplish with all European Regulations applicable. Gluten free. Suitable for vegetarian and vegan diets.**

**VALORES FÍSICO-QUÍMICOS Y NUTRICIONALES**

**CHEMICAL-PHYSICAL AND NUTRITIONAL VALUES**

Granulometría (% menor de 0.9 mm) ..... 98  
Humedad (% Karl Fischer) ..... máx. 4.0  
Acidez (% como ácido cítrico monohidratado) ..... máx. 9.0  
pH valor ..... máx. 4.6  
Color (Placa B.C.R / escala Hunter Lab valor a/b a 12.0º Brix)..... mín. 2.0  
Consistencia (Bostwick, cm/30 segundos) ..... mín. 4.0  
**V. Nutricionales (100g):** 299 kcal/ 1250 Kj. Grasas: 0.55 (Sat:0.20; Monoinsat: 0.02; Poliinsat:0.30); HC(%):54.2; Azúcares:53.5; Fibra:9; Proteína:14.61; Sal:0.31; Licopenos: Min 1200ppm;Potasio: 3130 mg

Particle Size (% less than 0.9 mm) ..... 98  
Moisture (% Karl Fischer) ..... max. 4.0  
Acidity (% as citric acid monohydrate) ..... max. 9.0  
pH value ..... max. 4.6  
Colour (B.C.R. tile / Hunter Lab scale a/b value at 12.0º Brix) ..... min. 2.0  
Consistency (Bostwick, cm/30 seconds) ..... min. 4.0  
**Nutritional V. (100g):** 299 kcal/1250Kj. Fat: 0.55:(Sat:0.20; Monunsat: 0.02; Poliunsat:0.30); CH(%):54.2; Sugars:53.5; Fiber:9; Protein:14.61; Salt:0.31; Licopene: Min 1200ppm; Potassium: 3130 mg

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

**MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Recuento total en placa ..... máx. 10000 / g  
Enterobacteriaceae ..... n.d. / 1 g  
Coliformes / E. Coli ..... n.d. / 1 g  
Sps. Salmonella ..... n.d. / 25 g  
C. Sulfito-reductores ..... n.d. / 1 g  
S. aureus ..... n.d. / 1 g  
Mohos y levaduras ..... máx. 200 / g  
n.d.= no detectado

Total plate count ..... max. 10000 / g  
Enterobacteriaceae ..... n.d. / 1 g  
Coliforms / E. Coli ..... n.d. / 1 g  
Sps. Salmonellae ..... n.d. / 25 g  
Sulfite-reducing clostridia ..... n.d. / 1 g  
S. aureus ..... n.d. / 1 g  
Yeasts and Moulds ..... max. 200 / g  
n.d.= no detected

**ENVASADO Y ALMACENAMIENTO**

**PACKAGING AND STORAGE**

**Envasado en:**

- bolsas verpack de aluminio con cierre zip en formatos de 80 g, 160 g, 500 g, 1 K.
- bote de PE en formatos: 160 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 3.5 kg
- bolsa de PE en interior de caja de cartón con 25 Kg netos.

**Packed into:**

- aluminium verpack bags with zip closing in format sizes: 80 g, 160 g, 500 g, 1 K.
- PE container in format sizes: 160 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 3.5 kg
- PE bag into carton box with 25 Kg net.

**Conservar en lugar fresco y seco. Mantener envase cerrado. Evitar humedad**

**Storage in a fresh and dry space. Keep the package closed. Avoid humidity.**

**Fecha de consumo preferente: dos años desde el lote de producción**

**Best Before date: two years from the production lot**

Prepared por / Prepared by: **Montserrat Gómez Gómez**  
Fecha / Date: 25/09/15

Aprobado por / Approved by: **Montserrat Gómez Gómez**  
Fecha / Date: 25/09/15

**SANAIN S.L. Tfno.: 924.96.00.57 Móvil: 635.300.094 Mail: [info@mastomate.com](mailto:info@mastomate.com)**

**Web: [www.mastomate.com](http://www.mastomate.com)**

**Polígono Industrial San Isidro Don Benito 06400**