



**PRODUCTOS ARTESA SAS**  
Vereda Murillo Km 4.5 Vía Armenia la  
Tebaida, Quindío.

## FICHA TÉCNICA

**Producto:** Tomate Deshidratado en aceite de oliva y finas hierbas 230 g, frasco redondo.

### Fotografía Producto



<b>Variedad:</b>	Tomate Fresco <i>Lycopersicon esculentum</i>
<b>Brix:</b>	6-7 brix
<b>Forma:</b>	Irregular y arrugada, característica de la extracción de agua.
<b>Color:</b>	Rojo intenso oscuro
<b>Olor:</b>	Dulce, floral, herbáceo, a hierbas y frutas secas.
<b>Sabor:</b>	Sabor intenso propio del tomate deshidratado, descrito como el resultado de la combinación entre dulzura (fructosa y glucosa) y acidez (ácido cítrico y málico), sabores que se intensifican al eliminar el contenido de agua y concentrar los sólidos solubles. Al primer contacto con el sentido del gusto se aprecia un sabor dulce, posteriormente el salado seguido de un ácido mucho más persistente. Finalmente se percibe sabor a hierbas aromáticas y aceite de oliva y maíz.
<b>Textura:</b>	Semidura y elástica, producto se aglomera en los dientes, aceitosa.
<b>Fraccionamiento:</b>	Mitad
<b>Deshidratación:</b>	Circulación de Aire Caliente a temperaturas inferiores a los 60° C para conservar nutrientes.
<b>Ingredientes:</b>	Tomate Deshidratado, Aceite de maíz, Aceite de Oliva, Sal y especias.
<b>Aditivo:</b>	Metabisulfito de sodio 0,5 g/K
<b>Envase y embalaje:</b>	Frasco de vidrio en presentaciones de 230 g.
<b>Vida útil del producto:</b>	El producto conserva sus propiedades durante 12 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78%, recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.



**PRODUCTOS ARTESA SAS**  
Vereda Murillo Km 4.5 Vía Armenia la  
Tebaida, Quindío.

## FICHA TÉCNICA

### Análisis fisicoquímico:

Análisis	Resultado	Técnica
% de humedad	22.8%	Secado tradicional 105°C
% de ceniza	8.8%	Mufla 550 ° C
% de proteína	13.2%	KJELDAHL (OTROS F 625)
% de grasa	0.7%	Extracción SOXHLET
% de fibra	11.8%	Hidrolisis acida/ básica mufla
% de carbohidratos totales	55.1%	Calculo
Hierro en alimento	2.9 mg Fe/100 g	Fotometría
Calcio en Alimento	56.9 mg Ca/100g	Fotometría
Fosforo en Alimento	258 mg p/100g	Fotometría

### Información nutricional:

Tamaño de Porción	20g	
Kcal / porción	70	
Minerales Totales 2.2 g	Hierro 4% Calcio 1% Fosforo 6%	
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 kilocalorías, sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas :		
Kilocalorías	2000	2500
Grasa total	Menos de 65 g	Menos de 80 g
Grasa saturada	Menos de 20 g	Menos de 25 g
Colesterol	Menos de 300 mg	Menos de 300 mg
Sodio	Menos de 2,4 g	Menos de 2,4 g
Carbohidratos totales	300g	375g
Fibra dietaria	25 g	30 g
Kilocalorías por gramo	Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4	

### Usos Culinarios

Ideal para ensaladas, pastas, entradas y bocados, sandwiches, acompañantes del vino, entre muchas otras preparaciones.