



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

FICHA TÉCNICA

Producto: Tomate Deshidratado 250 g, Tarro Plástico.

Fotografía Producto



Variedad:	Tomate Fresco <i>Lycopersicon esculentum</i>
Brix:	6-7 brix
Forma:	Irregular y arrugada, característica de la extracción de agua.
Color:	Rojo intenso oscuro
Olor:	Dulce, floral, herbáceo, a hierbas y frutas secas.
Sabor:	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.
Textura:	Semidura y elástica, producto se aglomera en los dientes.
Fraccionamiento:	Mitad
Deshidratación:	Circulación de Aire Caliente a temperaturas inferiores a los 60° C para conservar nutrientes.
Ingredientes:	Tomate Fresco.
Aditivo:	Metabisulfito de sodio 0,5 g / K
Envase y embalaje:	Recipiente en polipropileno para alimentos en presentaciones de 250 g.
Vida útil del producto:	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	25g	
Porciones por empaque	10 (250g)	
Cada porción contiene	70 Kcal	
Kcal desde la grasa	0	
% de valor diario *	Grasa total 0	0%
	Carbohidratos totales:14g	5%
	Fibra:3g	12%
	Protiena:3g	6%
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 dietaría	25 g	30 g
Kilocalorías por gramo	Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4	



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

FICHA TÉCNICA

Instrucciones para la hidratación y usos culinarios:

Para su consumo, el tomate se rehidrata poniéndolo en agua caliente de 3 a 5 minutos, secándolo luego con papel absorbente. Una vez rehidratado se puede conservar y aderezar con aceite de oliva.

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