

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO — TOMATE SECO TRADICIONAL AL SOL (< 12% HUMEDAD)

Sun-Dried Tomato Halves (Low Moisture / High Stability) · Origen Sahariano (Tinerkoug / Timimoun)

1. IDENTIFICACIÓN Y ORIGEN

Nombre comercial	Tomates secados al sol sahariano tradicional
Nombre botánico	<i>Solanum lycopersicum L.</i>
Zona de recolección	Tinerkoug / Timimoun (Sahara)
Método de secado	Secado solar exhaustivo bajo túnel limpio (0% combustibles fósiles)
Ingredientes	Tomate fresco madurado al sol (97-98%), Sal marina alimentaria (2-3%)

2. PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

Humedad residual	≤ 12.0% (Seco tradicional de larga conservación)
Actividad de agua (aw)	≤ 0.50 (Inhibición microbiológica total garantizada)
Contenido en sal (NaCl)	2.5% – 3.5%
Sulfitos (SO ₂)	No detectable (< 10 mg/kg) — 100% Sin aditivos ni conservantes químicos
Ventaja de estabilidad	Conservación prolongada a temperatura ambiente sin proliferación fúngica ni bacteriana

3. CALIBRES Y FORMATOS DE ENTREGA

Grado A (Mitades)	Mitades secas enteras (40 a 70 mm) — Rehidratación rápida o uso directo en maceración en aceite
Grado B (Tiras / Juliana)	Tiras calibradas secas (6x6 mm o 10x10 mm) para panadería, ensaladas y mezclas
Grado C (Dados / Polvo)	Cubos 5x5 mm, escamas y polvo de tomate puro secado al sol para industria alimentaria
Aspecto y Color	Rojo oscuro natural, carne firme y concentrada, aroma dulce-ácido intenso

4. ENVASADO Y LOGÍSTICA B2B

Envase primario	Bolsas al vacío o atmósfera protectora barrera alta humedad (500 g, 1 kg, 2.5 kg, 5 kg)
Envase secundario	Cajas de cartón ondulado reforzado para exportación (10 kg o 20 kg neto)
Paletización	Palet Europeo (80 x 120 cm): 50 cajas / 500 kg neto, enfardado y flejado
Hub y Despacho	Almacén logístico España (Alicante) — Envíos DDP / DAP Europa
Pedido Mínimo (MOQ)	Muestras pro: 1-5 kg / Pedido comercial: 1 palet (500 kg)

5. NORMATIVA SANITARIA Y CALIDAD UE

Seguridad alimentaria	Reglamentos (CE) 178/2002 y (CE) 852/2004 (sistema APPCC / HACCP)
LMR Plaguicidas	Conforme a los límites europeos vigentes (Reglamento CE 396/2005)
Contaminantes	Conforme al Reglamento (UE) 2023/915 (Metales pesados, micotoxinas)
Alérgenos y OMG	Exento de alérgenos (Reglamento UE 1169/2011) · Libre de OMG
Certificaciones en curso	APPCC / HACCP GLOBALG.A.P. ISO 22000 HALAL

6. CONSERVACIÓN Y TRAZABILIDAD

Consumo preferente	24 a 36 meses en envase cerrado herméticamente
Almacenamiento	Lugar seco, fresco (< 20°C) y ventilado, protegido de la humedad y la luz directa
Modo de empleo B2B	Rehidratar en agua tibia (15-20 min) o sumergir directamente en aceite vegetal / oliva con especias

Garantía de Secado Sahariano desertina: El secado profundo por debajo del 12% de humedad residual, facilitado por la baja higrimetría del desierto, elimina la necesidad de conservantes químicos (sulfitos) y asegura una estabilidad microbiológica superior durante el almacenamiento y transporte internacional.