FICHA TECNICA
MATERIA PRIMA

Versión 1
Fecha 01 abr 20

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PASTA DE TOMATE

Preparado mediante la concentración de la pulpa o del zumo obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros que ha sido filtrado o sometido a otras operaciones para eliminar pieles, semillas y otras sustancias gruesas o duras.

USO Y MANEJO

Para productos derivados de tomate, salsas, pastas y ketchup.
Mantenerse en lugar seco (<31°C), sin exposición a luz solar
Libre de materiales extraños, sin presencia de Moho en el exterior.

INGREDIENTES

Tomates frescos

Otros autorizados por CODEX STAN 57

EMPAQUE

Bidones de 200 a 220 kg, en bolsa de polietileno aséptica.

Cajones de 1100 a 1300 kg, en bolsa de polietileno aséptica.

ESPECIFICACION FISICOQUIMICA

Solidos Solubles	min 30° Brix - máx. 32° Brix
Malla	0.06 - 1.5 (inch - mm)
Consistencia (Bostwick)	min 2.0 cm - máx. 7.0 cm
Color USDA	45.00 min.
Acidez Total	min 1.6% - máx. 2.2%
pH	min 4.10% - máx. 4.50%

ETIQUETADO

Producto: Pasta de Tomate
Lote: Número de Lote
Vence: DD/MM/AAAA
Fabricado: DD/MM/AAAA
Planta: Nombre y Número de Planta
Peso Neto Kg

ESPECIFICACIÓN MICROBILOGICAS

Hongos (Howard)	Máx. 40
Aerobios Mesófilos y Termófilos	< 10 (c.f.u./g)
Hongos y Levaduras	< 10 (c.f.u./g)
Lactobacillus	< 10 (c.f.u./g)

VIDA ÚTIL

Al menos, 18 meses desde fecha de fabricación.