Los derechos de propiedad intelectual de éste documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización.

Especificación de Compra
Materia Prima

100000252807	
Válido a partir de:	**2019.02.06**
Válido hasta:	

Tomate Pasta Hot Break 30-32°Brix
Estado: **Approved**
SÓLO USO INTERNO

Nombre del autor de la especificación:	Ramon Roman
Organización Creadora	PA Panamá
Copiado de la especificación	100000252806
Motivo de la revisión	Actualización de parámetro de Viscosidad y Tamizado

DESCRIPCIÓN GENERAL

Pasta de tomate obtenida por la evaporación del jugo y la pulpa de tomates frescos, esterilización y envasado aséptico.

REQUISITOS GENERALES

Calidad

La materia prima deberá cumplir con la legislación y regulaciones aplicables en el país de destino, o en su caso el Codex según sus propias necesidades, los más estrictos de los tres deberán ser aplicados.

Calidad	Grado Alimentario La materia prima no debe contener ninguna substancia, materia o agente biológico en una cantidad tal que pueda representar un riesgo para la salud del consumidor. La materia prima deberá cumplir con la legislación y regulaciones aplicables en el país de destino, o en su caso el Codex según sus propias necesidades, los más estrictos de los tres deberán ser aplicados.	

Tomate Pasta Hot Break 30-32°Brix
Estado: **Approved**
SÓLO USO INTERNO

COMPOSICIÓN

Componente	Mínimo	Máximo	Objetivo	UOM
Tomato Paste			100	%

REQUISITOS SENSORIALES

Apariencia sin preparación	Pastoso, sin grumos ni aire, libre de semillas y cáscaras
Color sin preparación	Rojo, según muestra estándar
Olor	Olor a tomate maduro, ligeramente cocido
Sabor	Característico a tomate maduro, ligeramente cocido, ligeramente ácido, dulce con residual amargo.
Preparación de la muestra	Evaluación directa.

REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS

En adición a los límites establecidos por la legislación local o Codex Alimentarius, Nestlé ha determinado límites específicos para sus propias necesidades. Estos requisitos están listados abajo según corresponda.

Cuantitativo

Parámetro	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Materia seca soluble	30 °Brix	32 °Brix		Como Solidos Solubles Naturales de Tomate (NTSS según siglas en ingles) medido a 20°C
pH	4,1	4,4		
Color				Color Hunterlab (a/b): Mín. 2, L+a=45,8-54,0, b=11,5-14,5
Viscosity - Bostwick	5 cm	6 cm		Medido con solucion 12°Bx entre 20 y 25°C

Licopeno Min 65 mg/100g de pulpa.

Cualitativo

Parámetro	Comentarios
Materia extraña	Ausencia de material extraño o ajeno.

Impurezas	Libre de impurezas.
Plaga	0 fragmentos de insectos/100g de pasta. Huevos y Larvas: 0 unidad/100g de pasta.
Tamizado	Max. 0,3% queda retenido en malla 0.060 pulgadas (1.524 mm)

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

La expresión de los criterios de calidad microbiológica están basados en la recomendación de la Comisión Internacional de Especificación microbiológica de alimentos (The International Commision on Microbiological Specification for Foods), donde:

n = número de muestras
c = Número máximo de muestras superior o igual a m y inferior a M
m = Límite microbiológico que:- en un plan de dos clases, separa calidad buena y defectiva
- en un plan de 3 clases, separa calidad buena y marginal.
M = Límite microbiológico que:
- en un plan de 3 clases, separa calidad marginal y defectiva;
- en un plan de 2 clases M puede asimilarse a m.

El proveedor determina cómo la verificación (monitoreo) es hecho para demostrar cumplimiento con los requerimientos microbiológicos.

Contaminant Microorganisms

Parámetro	n	c	m	M	Comentarios
Microorganismos aerobios mesófilos	5	3	1.000 /g	10.000 /g	
Enterobacteriaceas	5	3	10 /g	100 /g	

EMBALAJE, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

Usar solo Materiales de Empaque para ingredientes alimenticios que están en cumplimiento con regulaciones relevantes/estándares internacionales de alimentos en contacto.

Bajo solicitud, el proveedor debe proveer un certificado de cumplimiento a las regulaciones de alimentos en contacto para todos los materiales de empaque para ingredientes alimenticios.

Parámetro	Requisito	Comentario
Embalaje	Adecuado para proteger y preservar el contenido Usar solo materiales de embalaje para el contacto con alimentos aprobados en el pais de destino	
Transporte	En condición fresca y seca	

Vida útil desde la fecha de fabricación	Condiciones de almacenaje	Comentario
	a temperatura ambiente En lugar seco	

MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos analíticos	Métodos analíticos disponibles a solicitud.	