

**ESPECIFICACIONES  
PARA MATERIAS PRIMAS-REQUISITOS**

Código:

CCA-G-002

Versión:

0

Fecha de emisión:

Agosto, 2016

Responsable: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD

**8. Pasta de tomate**

**Clasificación General de la materia prima**

Clase o grupo	Bases
Nombre	Pasta de Tomate triturada en caliente

**Características del producto**

➤ **Requisitos microbiológicos típicos**

**Agente microbiano**

Conteo de Hongos por método de Howard

**Límite**

≤ 40%

➤ **Requisitos químicos típicos**

NTSS:  $31.0 \pm 1.0\%$

Consistencia (Bostwick): 2.0 – 7.0cm

pH:  $4.30 \pm 0.20$

Color (USDA Score): 45.00 mínima

Acidez Total: 1.6 – 2.2%

**Requerimiento del producto**

➤ **Requisito de rotulado**

Nombre del producto, Peso, Lote, fecha de fabricación y vencimiento.

➤ **Condición de entrega**

Temperatura ambiente, protegido de la humedad y luz solar directa.

Los vehículos utilizados para el transporte de esta materia prima deben estar limpios y libres de contaminantes de cualquier tipo.

➤ **Vida útil mínima requerida**

24 meses

➤ **Presentación**

Bolsa aséptica en tanque cilíndrico de metal o plástico/compartimiento de madera.

➤ **Requerimiento Legal**

Una vez aceptado la materia prima, el proveedor debe mantener las condiciones técnicas de fabricación del producto mencionado en esta especificación.

**Requerimientos adicionales**

Aportar las certificaciones o declaración aplicables de: GMO, alérgenos, libre venta, SG de Calidad e inocuidad.