

Lavery
Panamá, S.A
Fracción: 2002.90.12
Malla 0.060

LSP80.002 CONCENTRADO DE TOMATE
D 31462
TIPO 80 PRODUCTO ELABORADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: PASTA DE TOMATE "HOT BREAK" DE 30-32 BRX.

ESTE PRODUCTO ES DESTINADO PARA LA FABRICACIÓN DE SALSAS FRIAS Y CALIENTES, JUGOS, VARIEDADES ESPECIALES Y SOPAS CONDENSADAS.
DEBE HABERSE FABRICADO A PARTIR DE FRUTOS FRESCOS, LIMPIOS, LIBRES DE DEFECTOS COMO SEMILLAS, PIEL, PUNTOS NEGROS Y MATERIAS EXTRAÑAS, SIN ADICIÓN DE AZÚCAR, ADITIVOS, SAL, COLOR O SABORES ARTIFICIALES.
DEBE SER UN PRODUCTO APROPIADO PARA EL CONSUMO HUMANO, LIBRE DE SUSTANCIAS TOXICAS O NOCIVAS.
EL PRODUCTO DEBE HABER SIDO TRATADO TERMICAMENTE PARA INACTIVAR LAS ENZIMAS Y DESTRUIR LOS MICROORGANISMOS, GARANTIZANDO ASI SU ESTABILIDAD BIOLÓGICA.

EVALUACION SENSORIAL:

APARIENCIA: ROJO INTENSO, ROJO GRADO (A) USA, PURE HOMOGENEO, SIN SEPARACION DE SUELO.
AROMA : FRESCO, TIPICO, PURO.
SABOR : TOMATE .
TEXTURA : SUAVE.

EVALUACION FISICO-QUIMICA:

COLOR HUNTER (12%)	TPS MINIMO: 48, A/B MINIMO: 2.05
MALLA	0.060"
CONCENTRACION ("Bx)	30.0-32.0
VISCOSIDAD BOSTWICK 12 BX/25 C (CM/30 SEG)	4.0 - 5.5
PH	MAXIMO 4.50
ACIDEZ (% DE ACIDO CÍTRICO)	MAXIMA 2,3
PUNTOS NEGROS Y RESTOS DE SEMILLAS	PRACTICAMENTE LIBRE

EVALUACION MICROBIOLÓGICA

GÉRMESES AEROBIOS MESÓFILOS (UFC/G)	MÁXIMO 1000
CONTEO DE MOHOS HOWARD 9 BX (%)	MÁXIMO 40
E. COLI (UFC/G)	AUSENTE
LEVADURA Y MOHOS (UFC/G)	AUSENTE
LACTOBACILLUS (UFC/G)	AUSENTE
FLAT SOUR (UFC/G)	AUSENTE

VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAJE

VENCIMIENTO 12 MESES
ALMACENAMIENTO EN UN AMBIENTE FRESCO Y SECO.

EMBALAJE Y TRANSPORTE

LLENADO EN BOLSAS ASEPTICAS DE 55 GALONES. EMPACADAS EN BIDONES DE METAL O DE FIBRAS O EN "BINS" (CAJONES DE MADERA SUJETO CON ZUNCHOS) DE 300 GALONES.

CLARAMENTE IDENTIFICADAS CON EL NOMBRE DEL PROVEEDOR, NOMBRE DEL PRODUCTO, FECHA DE FABRICACION, FECHA DE VENCIMIENTO Y No. DE LOTE.

OBS: EL PRODUCTO DEBE HABER SIDO FABRICADO MAXIMO 3 MESES ANTES DEL ENVIO. DEBEN ENVIARSE MUESTRAS DE APROBACION PREVIAS.