

Nestlé Panamá  
 Fracción: 2002.90.12  
 Malla 0.060

 <b>Nestlé</b>	Los derechos de propiedad intelectual de este documento pertenecen a Nestlé S.A., Vevey, Suiza. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización. <b>Especificación de Compra          Materia Prima</b>	<b>100007247503</b>
		Válido a partir de: <b>2011.11.16</b> Válido hasta:
<b>Tomate Pasta 060Malla 31-32 Brix</b> Estado: Aprobada <b>SÓLO USO INTERNO</b>		

Nombre del autor de la especificación:	Urane, Doris
Organización Creadora	PA Panamá
Motivo de la revisión	Revisión de la concentración y especificación del tipo de contenedor
Motivo de la revisión	Modificación de la descripción (°Bx)

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Pasta de tomate hot break de 31 a 32 °brix. Fabricado a partir de frutos maduros, frescos, limpios, libre de defectos como semillas, piel, puntos negros y material extraño (>,<) sin adición de azúcar, aditivos, sal, color o sabor artificial. El producto debe haber sido tratado térmicamente para inactivar las enzimas y destruir los microorganismos, garantizando así su estabilidad biológica.

### 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 mas desfavorables de los tres deberán ser aplicados.

Calidad	Grado Alimentario La materia prima no debe contener ninguna sustancia, materia o agente biológico en una cantidad tal que pueda representar un riesgo para la salud del consumidor. Libre de microorganismos patógenos/carcinogénicos y sus metabolitos tóxicos a niveles que puedan significar una amenaza para la salud.	
Legal	Tiene que cumplir con la legislación del país de destino No se deberá exceder cualquier tolerancia para pesticidas y metales pesados dispuestos por las entidades del gobierno del país que utilizará el material.	

#### Se requiere certificado

Se requiere certificado	Pueden incluirse, aunque no se limita solo a estos, a los siguientes certificados : de análisis, de origen, veterinarios o religiosos.	
-------------------------	--	--

	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.	<b>100007247503</b>
	<b>Especificación de Compra</b> <b>Materia Prima</b>	Válido a <b>2011.11.16</b> partir de: Válido hasta:
<b>Tomate Pasta 060Malla 31-32 Brix</b> Estado: <b>Aprobada</b> <b>SÓLO USO INTERNO</b>		

**REQUISITOS SENSORIALES**

Aspecto, apariencia	Pasta homogénea
Textura	Suave
Color sin preparación	Rojo brillante
Olor	Característico a concentrado de tomate
Sabor	Característico a concentrado de tomate

**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. Donde aplique, éstos están listados abajo.

**Quantitativo**

Parámetro	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Materia seca insoluble				Prácticamente libre
Materia seca / total de sólidos	31. °Brix	32.0 °Brix		
Acidez		2.3 %(m)		Acido cítrico
pH		4.50		
Color	48			TPS, a/b 2,05
Consistencia	5 RVU	6 RVU		Viscosidad bostwick 12 °bx a 25°C (cm/30 seg)

**Qualitativo**

Parámetro	Comentarios
Materia extraña	Libre de materias extrañas



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**

**100007247503**

Válido a partir de: **2011.11.16**  
Válido hasta:

**Tomate Pasta 060Malla 31-32 Brix**  
Estado: **Aprobada**  
**SÓLO USO INTERNO**

**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 Commission 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.

**Contaminant Microorganisms**

Parámetro	n	c	m	M	Comentarios
Microorganismos aerobios mesófilos	5	0	1,000 /g		
Esporas aerobias mesófilas	5	0	100 /g		
Esporas aerobias termofílicas	5	0	100 /g		
Esporas anaerobias termofílicas	5	0	10 /g		
Enterobacteriaceas	5	0	10 /g		
Levaduras y mohos	5	0	100 /g		

Test Howard máx.40%

	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.	<b>100007247503</b>
	<b>Especificación de Compra</b> <b>Materia Prima</b>	Válido a partir de: 2011.11.16 Válido hasta:
<b>Tomate Pasta 060Malla 31-32 Brix</b> Estado: Aprobada <b>SÓLO USO INTERNO</b>		

### EMBALAJE, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

En adición a los límites establecidos por la legislación local o Codex Alimentarius, Nestlé ha determinado límites específicos para sus propias necesidades. Donde aplique, éstos están listados abajo.

Parámetro	Requisito	Comentario
Embalaje	Usar solo materiales de embalaje para el contacto con alimentos aprobados en el país de destino Impermeable al aire Impermeable a la luz Impermeable a la humedad	El producto debe venir en bolsas scholle multicapas contenidas en cajones (bines) de aproximadamente 1280 Kg
Transporte	En condición fresca y seca	

Vida útil desde la fecha de fabricación	Condiciones de almacenaje	Comentario
24 Mes	En lugar seco	Vida útil remanente mínimo 75%

Identificación de la etiqueta	País de origen Nombre y dirección del fabricante Nombre del producto Fecha de caducidad Contenido neto Lista de ingredientes	Código Batch del proveedor

### MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos analíticos	Métodos analíticos disponibles a solicitud.