

	CONFIDENCIAL: Información confidencial de Nestlé con distribución restringida. No compartir sin autorización previa. Purchasing Specification Raw Material	100000252808
		Válido a 2025.11.07 partir de: Válido hasta:
Tomate Pasta Hot Break 30-32°Brix Estado: Approved		

Nombre en latín	Solanum lycopersicum L.
gastar categoría	R3150020300 - Veg/Tom/Ase/ Juice Concentrate

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	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. Grado Alimentario	
Modificación genética	Debe ser no-OMG (Organismo Modificado Genéticamente) de acuerdo con los requerimientos y normativa legal del mercado.	
Ionización	El material y sus ingredientes no deben ser tratados con radiaciones ionizantes.	

NESTLÉ USO PREVISTO

Proceso relevante	Usado en productos sin ningún tratamiento de calor adicional.	
-------------------	---	--

CONSIDERACIONES DIETETICAS

Todos los materiales entregados a Nestlé deben cumplir con la evaluación y requerimientos firmados por el proveedor en referencia al sitio de fabricación del ingrediente, en el formulario de Declaración de Alérgenos de Nestlé (MAD), para materiales donde el documento MAD es requerido.

Fecha de impresión: 2026.08.17	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890	Página 1 de 4 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------

	CONFIDENCIAL: Información confidencial de Nestlé con distribución restringida. No compartir sin autorización previa. Purchasing Specification Raw Material	100000252808 Válido a 2025.11.07 partir de: Válido hasta:
Tomate Pasta Hot Break 30-32°Brix Estado: Approved		

Las excepciones del MAD incluyen cualquier material suministrado a fábricas de alimentos para mascotas, gases, ácidos fuertes y lejías, así como productos alimenticios agrícolas crudos (comodities) no procesados, suministrados directamente a las instalaciones de fabricación de Nestlé.

COMPOSICIÓN

La siguiente composición desglosa los componentes individuales del material comprado. Cualquier sub componente adicional agregado durante la manufactura del material debe ser revelado en detalle a Nestlé. Esto incluye aditivos, coadyuvantes de proceso, carriers, solventes, etc. (para las definiciones de aditivos, coadyuvantes de proceso, carriers, etc. Aplica la legislación local del país de destino, en su ausencia aplica Codex Alimentarius).

Componente	Mínimo	Máximo	Objetivo	UOM
Tomate			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.

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.

Nestlé valida la autenticidad de la materia prima a través de métodos analíticos, identificación de cuerpos extraños, perfil nutricional típico y propiedades físico-químicas. En caso de desviaciones confirmadas, el lote puede ser rechazado.

Cuantitativo

Parámetro	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
Materia seca soluble	30 °Brix	32 °Brix		Como Solidos Solubles Naturales de Tomate (NTSS)

Fecha de impresión: 2026.08.17	Los formatos siguientes se utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890	Página 2 de 4 Páginas
---	---	----------------------------------

	CONFIDENCIAL: Información confidencial de Nestlé con distribución restringida. No compartir sin autorización previa. Purchasing Specification Raw Material	100000252808
		Válido a 2025.11.07 partir de: Válido hasta:
Tomate Pasta Hot Break 30-32°Brix Estado: Approved		

Parámetro	Mínimo	Máximo	Objetivo	Comentarios
				según siglas en ingles) medido a 20°C
Acidez		1,7 g/100g		
pH	4,1	4,5		
Color	1,8			Color Hunterlab (a/b): Min. 2, L+a=45,8-54,0, b=11,5-14,5

Licopeno Min 65 mg/100g de pulpa.

CONTAMINANTES

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.

Parámetro	Máximo	UM	Comentarios
Arsénico	0,005	mg/kg	This value applies to the wet weight of a single strength puree. Apply processing factors as required
Plomo	0,05	mg/kg	This value applies to the wet weight of a single strength puree. Apply processing factors as required

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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
-----------	-----------	------------

Fecha de impresión: 2026.08.17	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890	Página 3 de 4 Páginas
-----------------------------------	---	--------------------------

	CONFIDENCIAL: Información confidencial de Nestlé con distribución restringida. No compartir sin autorización previa. Purchasing Specification Raw Material	100000252808 Válido a 2025.11.07 partir de: Válido hasta:
Tomate Pasta Hot Break 30-32°Brix Estado: Approved		

Embalaje	Adecuado para proteger y preservar el contenido Usar solo materiales de embalaje para el contacto con alimentos aprobados en el país de destino Impermeable a la luz Impermeable a la humedad	
Transporte	Todos los tipos de contenedores incluyendo barriles, cubos, bolsas y/o botellas deberán estar precintados.	

MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos analíticos	Métodos analíticos disponibles a solicitud.	
--------------------	---	--

Fecha de impresión: 2026.08.17	Los formatos siguientes de utilizan en esta especificación: Fechas: AAAA.MM.DD; Números: 1.234.567,890	Página 4 de 4 Páginas
--	--	-------------------------------------