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	*Limite*
Conteo de Hongos por método de Howard	*≤ 40%*

- **Requisitos químicos típicos**

NTSS: *31.0 ± 1.0%*
Consistencia (Bostwick): *2.0 – 7.0cm*
pH: *4.30 ± 0.20*
Color (USDA Score): *45.00 minima*
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 cilindrico 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