

 <b>PRODUCTOS LA DOÑA S. A</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.</b>  <b>F.T BPM</b>
Preparado por: LIC. FABIANA SANJURJO	Aprobado por: ING. MARTA ROSALBA	Actualización: 27 de mayo 2022

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>PASTA DE TOMATE</b>
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Pasta elaborada de la selección de tomates frescos y maduros, donde se utiliza la pulpa y el jugo, eliminando piel, semillas, y otras partes gruesas y duras de los tomates.
<b>PRESENTACIÓN DE EMPAQUES COMERCIALES.</b>	Tanques de 55 galones, en bolsas de polietileno aséptica.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apariencia sin preparación: Pastoso, sin grumos ni aire, libre semilla y cáscara.</li> <li>- Color sin preparación: Rojo, según muestra estándar.</li> <li>- Olor: Olor a tomate maduro, ligeramente cocido, ligeramente ácido.</li> <li>- Sabor: característica a tomate maduro, ligeramente cocido, ligeramente ácido, dulce con residual amargo.</li> </ul>	
<b>INGREDIENTES</b>	A. Tomates 100%
<b>CONSIDERACIONES DE ALMACENAMIENTO.</b>	Mantener en un lugar seco a menos de 31 °C, sin exposición solar.
<b>CONSUMIDORES Y USOS</b>	El producto está orientado hacia el público en general, esto incluye el ámbito doméstico, como uso comercial.  Se usa para preparar salsa para pastas, carne, aves.
<b>TIEMPO DE VIDA</b>	Bajo las condiciones apropiadas de almacenamiento, el producto tiene un tiempo de vida útil de 18 meses.
<b>PROCESO DE ELABORACIÓN</b>	Mezclado de Ingredientes, cocción, enfriamiento y empaque.

<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	No aplica
<b>CUALITATIVO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materia extraña: Ausencia de material extraño o ajeno.</li> <li>- Impurezas: Libre de impurezas</li> <li>- Plaga: 0 fragmentos de insectos. Huevos y larvas: 0 unidad/100g de pasta.</li> <li>- Tamizado Max. 0.3% queda retenido en malla 0.060 pulgadas (1.524mm).</li> </ul>
<b>INTERPRETACIÓN DEL LOTE</b>	<p>Producto: Pasta de Tomate</p> <p>Lote: Número de Lote</p> <p>Vence: DD/MM/AA</p> <p>Fabricado o elaborado: DD/MM/AA</p> <p>Peso Neto: kg</p>
<b>ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO</b>	PH: 4.1-4.5
	°Brix: 30-32
	Viscosidad: 5cm-6cm
<b>PARAMETRO MICROBIOLÓGICO (ACEPTABLE)</b>	Recuento de Aerobios mesófilos < 10 UFC/g
	Recuento de Coliformes Totales < 10 UFC/g
	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> < 10 UFC/g
	Recuento de Hongo < 10 UFC/g
	Recuento de Levadura < 10 UFC/g
	<i>Samonella sp.</i> Ausencia en 25g