

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La pasta de tomate se produce a partir de tomates frescos y maduros sin ningún defecto visible, triturados, tamizados y convenientemente concentrados. El producto final no tiene ningún aditivo.

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|----------------------------------|---|
| INGREDIENTES | Tomate |
| CONCENTRACIÓN | 36/38 °Brix |
| TIPO | Pausa fría |
| COLOR | Rojo intenso, a/b 2.20 min. (Hunter Lab a/b medido a 12,5°Brix) |
| SABOR | Característico de los tomates frescos, sin ningún sabor extraño como moho, quemadura, amargo, etc. |
| TEXTURA | Homogéneo, sin semillas, pieles ni otras materias extrañas. |
| OLOR | Característico de los tomates frescos, limpios y sin daños. |
| CONSISTENCIA | 5,5 - 12,0 cm (medido por el método Bostwick a 12,5°, 30 segundos a 20°C) |
| pH | 4,00 - 4,50 (medido a 20°C) |
| BLOTTER TEST | 8 mm máximo (7 ml a 12.5 °Brix, 30 minutos) |
| REDUCIR EL AZÚCAR | > 45% |
| RECUENTO DE MOLDES HOWARD | 60% máximo |
| ACIDEZ | 4,00 - 9,00 % de ácido cítrico en sólidos 1,16 - 2,61 % de ácido cítrico en pasta 3,43 - 7,71 % ácido acético en sólidos 0,99 - 2,23 % de ácido acético en pasta |

| | |
|-------------------------------|---|
| PUNTOS NEGROS | <ul style="list-style-type: none"> - 10 puntos negros como máximo en 10 gramos - < 0,7 mm de diámetro (pequeño) máx.7 - 0,7 - 1,2 mm de diámetro (mediano) máx.2 - >1,2 mm de diámetro (grande) máx.1 |
| SUGERENCIA DE SERVICIO |  |

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Organismos aeróbicos ≤ 100 ufc/g Lactobacillus ≤ 100 ufc/g Moho y levaduras ≤ ufc/g Enterobacter - Ausencia

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Valores medios por 100 g de producto | Unidad | Resultado |
|---------------------------------------|--------|-----------|
| Energía | kJ | 566 |
| Energía | kcal | 135 |
| Grasa | g | 0.38 |
| Del que satura | g | 0.05 |
| De los cuales, monoinsaturados | g | 0.22 |
| De los cuales, poliinsaturados | g | 0.11 |
| Carbohidratos | g | 23.63 |

| | | |
|-------------------------------|---|-------|
| De los cuales azúcares | g | 19.14 |
| Fibra | g | 6.49 |
| Proteína | g | 5.93 |
| Sal | g | 0.38 |
| Sodio | g | 0.15 |
| Cenizas | g | 3.50 |
| Humedad | g | 60.1 |

Nota: Los valores nutricionales se calcularon a partir del análisis de una muestra concentrada de °Brix 28/30 de la cosecha 2016/17, realizado por el laboratorio ECOSUR (29.03.17).

5. EMBALAJE

En tambores metálicos que contienen una bolsa multicapa llenada asépticamente y sellada herméticamente. Peso neto por bolsa de 1200 y 245 kg. Cada paleta de 4 tambores envueltos en película retráctil.

Colocados en cajas que contienen una bolsa de aluminio multicapa llenada asépticamente y sellada herméticamente. Peso neto por bolsa de 20, 10 y 5 kg.

6. CONSIDERACIONES DE ELIMINACIÓN

| Material | Recomendaciones | Código de residuos | Descripción |
|-----------------|---|---------------------------|--------------------|
| Tambor | Pueden devolverse y reutilizarse si su estado es satisfactorio. Si la condición es inaceptable los tambores pueden ser ampliamente reciclados como acero un manipulador aprobado. | 15 01 04 | Envases metálicos |

| | | | |
|--------------------|---|----------|---------------------------|
| Tapa del tambor | Compactado y reciclado como plástico a través de un manipulador autorizado | 15 01 02 | Envases de plástico |
| Cubos a granel | Éstos deben devolverse para su reutilización o volver a contratarse con el proveedor de envases, según proceda. | - | - |
| Caja Catron | Compactado y reciclado como papel y cartón a través de un manipulador autorizado. | 15 01 01 | Envases de papel y cartón |
| Bolsa aséptica | Deben limpiarse, compactarse y reciclarse como envases compuestos a través de un gestor autorizado. | 15 01 05 | Envases compuestos |
| Palés de madera | Pueden reutilizarse ampliamente para su función original. Si están dañados, el contenido de madera puede utilizarse fácilmente para la recuperación de energía. | 15 01 03 | Embalaje de madera |
| Película retráctil | Compactado y reciclado como plástico a través de un manipulador autorizado. | 20 01 39 | Plásticos |

7. MARCAS / ETIQUETA

Cada embalaje tiene una etiqueta con los siguientes datos: - nombre del productor - descripción del producto - concentración - fecha de producción - hora de producción - código de producción - número de tambor - peso neto. EAN. UCC-128.

8. VIDA ÚTIL / INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

Vida útil: 24 meses a partir de la fecha de producción.

Vida útil después de abrir: una vez abierto, el producto debe mantenerse un máximo de 4 días refrigerado < 5°C

Instrucciones de almacenamiento: almacenar a temperatura ambiente.

