

# ESPECIFICACIÓN DE PULPA DE TOMATE LIBRE DE GLUTEN

<b>Nombre del producto</b>	<b>Pulpa de Tomate libre de gluten</b>
<b>Características Importantes del producto</b>	Productos elaborados con el mesocarpio de tomates frescos, sanos, maduros, limpios, pasado a través de un tamiz de malla no menor de 1 mm y envasados en recipiente cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.
<b>Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto</b>	<p>a) Cloruro de Sodio máx. 5 %</p> <p>b) pH (a 20° C) máx. de 4,5</p> <p>c) Extracto seco libre de cloruro de sodio min. 5 % máx. 8.36 %.</p> <p>d) Recuento de mohos (método de Howard Stephenson) máx. 50%</p> <p>Residuos de pesticidas: LMRs acorde a la legislación de país de destino o requisito del cliente.</p> <p>Microbiológicamente estable a temperatura ambiente</p>
<b>Tratamientos Tecnológicos</b>	Recepción, clasificación, Lavado, molienda, obtención de jugo, tratamiento térmico, envasado aséptico.
<b>Packaging</b>	Envase multicapa Bandeja de cartón corrugado
<b>Vida útil</b>	12 meses
<b>Almacenamiento , Transporte y Distribución ó "Potencial mal uso de producto"</b>	Temperatura ambiente Transporte en buenas condiciones higiénico sanitarias, habilitado para transportar alimentos.
<b>Requerimientos legales</b>	Según lo establecido por el Código Alimentario Argentino
<b>Uso previsto</b>	Producto de consumo directo