

ESPECIFICACIÓN DE PURÉ DE TOMATES LIBRE DE GLUTEN

Nombre del producto	Puré de Tomates Libre de gluten
Características Importantes del producto	Productos obtenidos por la concentración de jugo y pulpa de tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados de 1 mm, sometidos a esterilización comercial, y envasados herméticamente.
Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto	<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. 8.37 % máx. 11,99 %.</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>
Tratamientos Tecnológicos	Recepción, clasificación, Lavado, molienda, obtención de jugo, tratamiento térmico, envasado aséptico.
Packaging	Envase multicapa Bandeja de cartón corrugado
Vida útil	12 meses
Almacenamiento , Transporte y Distribución ó "Potencial mal uso de producto"	Temperatura ambiente Transporte en buenas condiciones higiénico sanitarias, habilitado para transportar alimentos.
Requerimientos legales	Según lo establecido por el Código Alimentario Argentino
Uso previsto	Producto de consumo directo