

ESPECIFICACIÓN DE SALSA DE TOMATES LIBRE DE GLUTEN

Nombre del producto

Salsa de tomates Libre de gluten

Características Importantes del producto

Productos obtenidos de la concentración del jugo y pulpa de tomates frescos, maduros, sanos, limpios, presentando un color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños. Sometidos a esterilización y envasados herméticamente.

Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto

a) Cloruro de Sodio máx. 5 %

b) pH (a 20° C) máx. de 4,5

c) Extracto seco libre de cloruro de sodio min. 12 %
máx. 15.99 %.

d) Recuento de mohos (método de Howard Stephenson) máx. 60%
con un extracto seco libre de cloruros de 8.37 a 9.37%

Residuos de pesticidas: LMRs acorde a la legislación de país de destino o requisito del cliente.

Microbiológicamente estable a temperatura ambiente

Tipo productos

Salsa de tomates

Tratamientos Tecnológicos

Recepción, lavado, clasificación, molienda, obtención de jugo, tamizado a 0,5 Mm, concentración, tratamiento térmico, envasado aséptico y codificación.

Packaging

Envase primario: envase multicapa

Envase secundario: bandejas de cartón corrugado por 8 u 12 unidades

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.