



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA CONCENTRADO DE TOMATE **HOT BREAK 30/32**

REF : ESP. 10
REV 1
Pág. 1 of 1
Date : 18.08.03

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tomate concentrado y producido a partir de tomates frescos maduros, sin ningún defecto visible, triturados, tamizados y convenientemente concentrados. El producto final puede llevar ácido cítrico como regulador de pH

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CONCENTRACIÓN

30/32 °Brix

TIPO

Hot Break

COLOR

Rojo intenso, valor Gardner a/b 1.95 min
(12.5°Brix placa BCR)

SABOR

Característico del tomate fresco, sin matices de amargo, quemado o alterado

TEXTURA

Homogénea, exento de pieles, semillas u otras materias extrañas

OLOR

Característico del tomate fresco, limpio y sin alteraciones

CONSISTENCIA

3.0/6.0 cm. Por método Bostwick (30 seg. a 12.5°Brix a 20°C)

BLOTTER TEST

8 mm máximo (7 ml a 12.5°Brix, 30 minutos)

AZÚCARES REDUCTORES

> 45%

PH

4.00/4.50 (medido a 20°C)

MOHOS

60% máximo (método Howard)

ACIDEZ

4/9 como ácido cítrico sobre extracto seco
(1.24/2.79 como ácido cítrico sobre concentrado)
3.43/7.71 como ácido acético sobre extracto seco
(1.06/2.39 como ácido acético sobre concentrado)

PUNTOS NEGROS

10 puntos negros máximo en 10 gramos

<0.7 mm = 7 pequeños
0.7/1.2 mm = 2 medianos
>1.2 mm = 1 grande

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios	≤ 100/g
Lactobacilos	≤ 100/g
Levaduras y mohos	≤ 100/g
Enterobacterias	ausencia

ENVASADO

En contenedores metálicos conteniendo bolsa aséptica multicapa de aluminio, llenada y cerrada asépticamente. Peso neto por bolsa 210/240 kg, cajones 1000kg y bolsas de 20 kg. Cada pallet tiene 4 bidones flejados y retractilados

MARCAS

Cada bidón es marcado con una etiqueta indicando: nombre del fabricante - denominación del producto - concentración - fecha de producción - hora de producción - code del día de producción - número progresivo del bidón peso neto - peso bruto

