



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA CONCENTRADO DE TOMATE **PIZZA 6/8**

REF : ESP.  
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 cloruro sódico como aditivo

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

#### CONCENTRACIÓN

6/8 °Brix

#### TIPO

Hot Break / Cold Break

#### COLOR

Rojo intenso, valor Gardner a/b 1.95 min

#### 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

Por método Bostwick (medido 20°C durante 30 segundos)

- Hot Break 0.5 / 5.0 cm.

- Cold Break 5.0 / 8.0 cm

#### 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

(0.44/0.99 como ácido cítrico sobre concentrado)

3.43/7.71 como ácido acético sobre extracto seco

(0.37/0.85 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 de 200/220 kg y 20 kg. Cada pallet tiene 4 bidones o 48 bolsas, 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

