



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA CONCENTRADO DE TOMATE PIZZA 10/12

REF : ESP. 16  
REV 1  
Pág. 1 of 1  
Date : 06.08.03

### 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**  
10/12 °Brix

**TIPO**  
Hot Break

**COLOR**  
Rojo intenso, valor Gardner a/b 1.95 min placa BCR)(

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

**TEXTURA**  
Homogénea, exento de pieles, semillas menores a 5 mm, sin otras materias extrañas

**OLOR**  
Característico del tomate fresco, limpio y sin alteraciones

**CONSISTENCIA**  
0.0/6.0 cm. Por método Bostwick (30 seg. a 20°C)

**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 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

