



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA CONCENTRADO DE TOMATE PIZZA SAUCE 12/14

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
12/14 °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
(0.52/1.17 como ácido cítrico sobre concentrado)
3.43/7.71 como ácido acético sobre extracto seco
(0.45/1.00 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

