



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA CONCENTRADO DE TOMATE **DADOS**

REF : ESP. 11
REV 2
Pág. 1 of 1
Date : 19.08.09

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dados de tomate, preparados a partir de la fruta fresca de la planta de tomate, con zumo natural. Puede ser añadido ácido cítrico para regular el pH. CaCl₂ se añadirá para producir el efecto deseado de firmeza en el producto acabado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TAMAÑO

12 X 12 mm , 17 X 17 mm, 20 X 20 mm

TIPO DE ZUMO

Hot Break / Cold Break

COLOR

Rojo intenso (no sobremadurado). Mínimas piezas de color verde / amarillo. Gardner Min. 1.8

SABOR

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

TEXTURA

Suficientemente firmes pero fácilmente trituradas por la mano.

OLOR

Característico del tomate fresco, limpio y sin alteraciones

BRIX

5.0 - 10.0 (siguiendo las especificaciones del cliente)
20°C (zumo natural)

CLORURO CÁLCICO

0.1 - 0.2 % sobre el producto final

PH

3.70/4.40 (medido a 20°C)

PESO ESCURRIDO (tamiz 2.5 mm, 2 min)%

Min 60%

MOHOS

50% máximo (método Howard)

ACIDEZ

0.50 - 1.20 % como ácido cítrico monohidratado

DEFECTOS

Trozos negros:	% max:	0.25
Trozos amarillos y pieles	% max:	0.50
Pieles cm ² por kg	% max:	20
Semillas	% max:	0.50
Materias extrañas vegetales	% max:	0.10

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

