



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA CONCENTRADO DE TOMATE **POLVO HOT BREAK**

REF : ESP. 14
REV 4
Pág. 1 of 1
Date : 25.10.07

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Polvo fluido con el olor y sabor propios del tomate fresco. Este producto es obtenido a partir de tomate fresco, previamente seleccionado. Después tiene lugar la concentración bajo vacío del jugo de tomate obtenido y finalmente el polvo es obtenido mediante secado con tecnología filtermat

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

GRANULOMETRÍA 98%
< 0.9 mm

HUMEDAD (% KARL FISCHER)
Max. 4.0

ACIDEZ (% ÁCIDO CÍTRICO MONOHIDRATADO)
Min. 6.0

COLOR (GARDNER / ESCALA HUNTER LAB)
Min. 1.8

CENIZAS TOTALES (% 550°C, 4H)
Max. 10

CONSISTENCIA
Max. 6.0

AZÚCARES REDUCTORES
Max. 55%

MOHOS
60% máximo (método Howard)

CONTENIDO EN LICOPENO
Mínimo 0.18 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

ENVASADO

En bolsas de P.E. dentro de cajas de cartón, 25 kgs netos y/o big-bags (400 kg)
En atmósfera fría y seca
Durabilidad en almacén, min. 1 año

