

## ESPECIFICACIÓN DE PULPA DE TOMATES LIBRE DE GLUTEN



### **Nombre del producto**

**Pulpa de tomates libre de gluten**

### **Características Importantes del producto**

Producto obtenido del jugo y pulpa de tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados a través de mallas de 1,2 mm; sometidos a esterilización comercial, y envasados herméticamente.

### **Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto**

- a) Cloruro de Sodio máx. 1,5%
- b) pH (a 20° C) máx. de 4,5
- c) Extracto seco libre de cloruro de sodio min. 5%
- d) Recuento de mohos (método de Howard Stephenson) máx. 65% campos positivos

### **Alérgenos**

No contiene

Residuos de pesticidas: LMRs acorde a la legislación de país de destino o requisito del cliente.

Microbiológicamente estable a temperatura ambiente

### **Tratamientos Tecnológicos**

Recepción, clasificación, Lavado, molienda, obtención de jugo, tratamiento térmico, envasado aséptico.

### **Packaging**

tetra brik

### **Vida útil**

14 meses

### **Almacenamiento , Transporte y Distribución ó "Potencial mal uso de producto"**

Temperatura ambiente  
Transporte en buenas condiciones higiénico sanitarias, habilitado para transportar alimentos.

### **Requerimientos legales**

Según lo establecido por el Código Alimentario Argentino

### **Uso previsto**

Producto de consumo directo