

ESPECIFICACIÓN DE PURÉ DE TOMATES LIBRE DE GLUTEN



Nombre del producto

Puré 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 3,0 %
- b) pH (a 20° C) máx. de 4,5
- c) Extracto seco libre de cloruro de sodio min. 8,37%
- d) Recuento de mohos (método de Howard Stephenson) máx. 75% 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