

ESPECIFICACIÓN DE TOMATES PELADOS CUBETeadOS LIBRE DE GLUTEN



Nombre del producto	Tomates pelados cubeteados libre de gluten
Características Importantes del producto	Se entiende por tomates pelados cubeteados, al producto elaborado con los frutos frescos, pelados fraccionados en trozos no mayores de 2 cm, envasados, en su propio jugo, herméticamente
Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto	a) Cloruro de Sodio máx 1,0 % b) Agente de firmeza hasta una cantidad no mayor de 0,080 % de calcio iónico c) pH (a 20° C) máx. de 4,5 d) Extracto seco libre de cloruro de sodio min 5 % e) Recuento de mohos (método de Howard Stephenson) máx. 50% 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, pelado cubeteados, adición de jugo, tratamiento térmico, envasado aséptico y etiquetado.
Packaging	Envase de hojalata
Vida útil	36 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