

ESPECIFICACIÓN DE TOMATES PELADOS PERITA ENTEROS LIBRE DE GLUTEN



Nombre del producto

Tomates pelados peritas enteros comunes libre de gluten

Características Importantes del producto

Se entiende por tomates pelados peritas comunes, 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, 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