

ESPECIFICACIONES PARA MATERIAS PRIMAS-REQUISITOS	Código:	
	Versión:	0
	Fecha de emisión:	Abril, 2016

Responsable: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD

8. Pasta de tomate

Clasificación General de la materia prima

Clase o grupo	Bases
Nombre	Pasta de Tomate triturada en caliente

Características del producto

➤ Requisitos microbiológicos típicos

Agente microbiano

Conteo de Hongos por método de Howard

Límite

≤ 40%

➤ Requisitos químicos típicos

NTSS: $31.0 \pm 1.0\%$

Consistencia (Bostwick): 2.0 – 7.0cm

pH: 4.30 ± 0.20

Color (USDA Score): 45.00 mínima

Acidez Total: 1.6 – 2.2%

Requerimiento del producto

➤ Requisito de rotulado

Nombre del producto, Peso, Lote, fecha de fabricación y vencimiento.

➤ Condición de entrega

Temperatura ambiente, protegido de la humedad y luz solar directa.

Los vehículos utilizados para el transporte de esta materia prima deben estar limpios y libres de contaminantes de cualquier tipo.

➤ Vida útil mínima requerida

24 meses

➤ Presentación

Bolsa aséptica en tanque cilíndrico de metal o plástico/compartimiento de madera.

➤ Requerimiento Legal

Una vez aceptado la materia prima, el proveedor debe mantener las condiciones técnicas de fabricación del producto mencionado en esta especificación.

Requerimientos adicionales

Aportar las certificaciones o declaración aplicables de: GMO, alérgenos, libre venta. SG de Calidad e inocuidad.