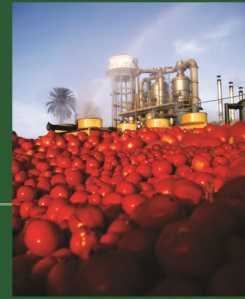




## ESPECIFICACION PASTA DE TOMATE HOT BREAK



<b>Pasta de Tomate Hot Break</b>	<p>Producida con tomates maduros, los cuales se encuentran libres de cualquier contaminación, malos sabores u olores.</p> <p>La pasta es obtenida calentando la pulpa de tomate de 75° a 98°C, con el fin de inactivar las enzimas pectolíticas que permiten la preservación de la pectina, la cual otorga mayor consistencia al producto.</p>
----------------------------------	--

### Composición

<b>Aspecto</b>	Pasta sin grumos ni aire, libre de semillas y otros materiales.
<b>Olor y Sabor</b>	Característicos del tomate y libre de olores y sabores extraños.

### Requisitos Físicos y Químicos

<b>Tamaño de Malla</b>	1.00 mm
<b>Sólidos Solubles (Brix)</b>	30/32° (Refract. 20°C)
<b>Acidez Total</b>	< 2.00% (como ácido cítrico)
<b>PH</b>	< 4.5 (potenciometrico a 20 °C)
<b>Azúcar Reductor</b>	>= 50% del peso seco
<b>Bostwick</b>	< 5,0 cm (diluido a 12° Bx/30 seg.)
<b>Color</b>	a/b >= 1.95 ( Método Hunter, dilución a 12° brix)
<b>Recuento HMC</b>	< 40% (% Campos positivos)

### Requisitos Microbiológicos

<b>R.T. Gérmenes Mesófilos y Termófilos</b>	< 10 u.f.c.
<b>R.T. Gérmenes Mesófilos Esporulados</b>	< 10 u.f.c.
<b>R.T. Gérmenes Termófilos Esporulados</b>	< 10 u.f.c.
<b>Levaduras - Mohos</b>	< 10 u.f.c.
<b>Lactobacilos</b>	< 10 u.f.c.
<b>Anaerobicos</b>	< 10 u.f.c.
<b>Bacillus Coagulans</b>	< 10 u.f.c.
<b>Enterobacterias</b>	< 10 u.f.c.
<b>Coliformes</b>	< 10 u.f.c.
<b>Salmonella</b>	Ausencia /25 gr
<b>E. Coli</b>	< 10 u.f.c.

### Presentación

Bolsas asépticas de 55 galones en tambores metálicos (235 - 245 Kg.)

### Vida Útil

24 meses a partir de la fecha de producción impresa en la etiqueta del envase.  
El almacenamiento puede ser a temperatura ambiente (sólo tambores sin abrir).  
Una vez abierto consumir de forma inmediata.