

PASTA DE TOMATE

Cold Break 28/30 °Brix

> DESCRIPCIÓN

La Pasta de Tomate Cold Break 28/30 °Brix de Patagoniafresh es preparada con tomates frescos y sanos que son sometidos a un proceso de lavado, selección, triturado, cocción, concentrado, esterilizado y envasado aséptico para asegurar su inocuidad y conservación. Todas las materias primas que son parte del proceso de elaboración del producto están de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y bajo estrictas condiciones sanitarias.

La Pasta de Tomate Cold Break 28/30 °Brix de Patagoniafresh es 100% natural de tomate y no contiene aditivos, preservantes, aromas, saborizantes o colorantes de ningún tipo. Es No GMO y es libre de Alérgenos.

La Pasta de Tomate Cold Break 28/30 °Brix de Patagoniafresh es preparada de acuerdo con las siguientes regulaciones: HACCP, BPF, FDA 21 CFR Parte 120, Parte 110 y EU.

> CERTIFICACIONES

Kosher, Halal, HACCP y FSSC 22000.

> ETIQUETADO

Nombre de producto, nombre y dirección del fabricante, día y hora de producción, origen, ingredientes, número de lote, número de envase, brix, peso neto y bruto, vida útil, PO # y otros requerimientos de cliente.

> EMBALAJE

Tambores metálicos de 55 galones en envasado aséptico, tapa abierta con doble bolsa interior de polietileno aséptica. Envasado Aséptico.

> ALMACENAJE

Ambiente.

> VIDA ÚTIL

Dos años a temperatura ambiente.

> ANÁLISIS FÍSICO/QUÍMICO

Brix: 28 - 30

Acidez: < 2.2 % w/w como ácido cítrico

Consistencia Bostwick: 6.0 - 10.0 cm
(Bostwick 12,5 °Brix, 20°C, 30 sec).

pH: < 4.5

Color Hunter: > 2.0 (a/b, 12 °Brix to 20°C)

HMC: < 40% campos positivos

Pesticidas y metales pesados: Conforme a la regulación de FDA y países de destino.

> OLOR Y SABOR

Típico de tomates frescos libre de sabores y olores extraños.

> MICROBIOLOGÍA

Recuento Total: Menor a 10 CFU/g

Hongos y Levaduras : Menor a 10 CFU/g

Lactobacillus: No detectable

La información analítica indicada es una guía típica, a nuestro mejor conocimiento verdadero y preciso, que puede ser adaptada a la especificación final de cada cliente.