

# PASTA DE TOMATE

## Hot Break 30/32 °Brix

### > DESCRIPCIÓN

La Pasta de Tomate Hot Break 30/32 °Brix de Patagoniafresh es preparada con tomates frescos y sanos que son sometidos a un proceso de lavado, selección, triturado, tamizado, concentrado, esterilizado y envasado asépticamente 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 Hot Break 30/32 °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 Hot Break 30/32 °Brix de Patagoniafresh es preparada de acuerdo con las siguientes regulaciones: HACCP, BPM, FDA 21 CFR Parte 120, Parte 110 y Codex Alimentarius.

### > 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 (directo, 20°C): 30 - 32  
pH (directo, 20°C): < 4,0-4,5  
Acidez (% ác. Cítrico): 1,00-2,00 %  
Consistencia Bostwick: 2,0 – 4,5 cm (Bostwick 12 °Brix, 20°C, 30 sec).  
Hunter Color (a/b): 2.00-2,20 (a/b, 12 °Brix to 20°C)  
HMC: < 40% campos positivos  
Fragmento de insectos: < 10/100 g  
Pelo de roedor: < 1/100 g  
Cenizas insolubles en ácido (arena): < 1,5%  
Metales Pesados (ppm a 5°Brix):  
Arsénico < 0,06; Plomo < 0,1; Cadmio < 0,05; Mercurio < 0,3 Malla 1,00 mm

### > COLOR, OLOR Y SABOR

Color típico de tomates rojos, frescos, de aspecto pastoso, sin grumos, exento de cáscaras, semillas y materias extrañas. Libre de sabores y olores extraños.

### > MICROBIOLOGÍA

Recuento Total (mesófilos aerobios): Menor a 10 ufc/g  
Hongos y Levaduras: Menor a 10 ufc/g  
Lactobacillus: Menor a 10 ufc/g  
E. Coli y Coliformes Totales: Menor a 10 ufc/g  
Esporulados Mesofilos y Termófilos: Menor a 10 ufc/g  
Anaerobios: Menor a 10 ufc/g  
Bacillus Coagulans: Menor a 10 ufc/g  
Salmonella SP: Ausencia/25 g  
Staphylococcus Aureus: Menor a 10 ufc/g

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.