

COSAMI - CONSERVAS VEGETALES

FICHA TECNICA PISTO DE HORTALIZAS – RATATOUILLE 3 KILOS Y 5 KILOS



Registro sanitario: 21.1126/LO

Caducidad: 5 años

Almacenamiento: 18-25 grados

Temperatura de transporte: Ambiente

Ingredientes: Tomate, cebolla, pimiento, calabacín, berenjena, espesante (fécula), aceite de girasol y regulador de PH E-330.

Tipos de embalaje

.- **Primario:** 3 y 5 kilos

.- **Secundario:** Bandeja de cartón (6 unidades)

.- **Otros:** Pallet de madera 80 X 120

Características organolépticas: Homogéneo líquido espeso

Características físico químicas

.- **Peso neto:** 2.600 y 4.000 gramos

.- **PH / ° Brix / % Acidez / % Cloruros / Consistencia:** < 4,20 / > 10,5 / 0,45 – 0,55 % / 1,30 – 1,50 % / < 4

Características microbiológicas

.- **Mesófilos aerobios (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Mesófilos anaerobios (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Lactobacilos (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Mohos y levaduras (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Termófilos aerobios (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Termófilos anaerobios (30° C) (UFC/1-2G):** <1

Alérgenos: No contiene alérgenos externos

Información OGM: Sin OGM

Información para celíacos: Sin gluten

Una vez abierto: Almacenamiento / Vida útil: 4-8 grados / 5 días

Logística: Lata 3 kilos: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 6 / 50 / 300

Logística: Lata 5 kilos: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 6 / 30 / 180

www.seaportsl.com