

COSAMI - CONSERVAS VEGETALES

FICHA TECNICA TOMATE FRITO ½ KILO, 1 KILO, 3 KILOS Y 5 KILOS



Registro sanitario: 21-1126/LO

Caducidad: 5 años

Almacenamiento: 18-25 grados

Temperatura de transporte: Ambiente

Ingredientes: Tomate, almidón de maíz, sal, aceite vegetal, azúcar, hortalizas y otros condimentos.

Tipos de embalaje

.- **Primario:** ½, 1, 3 y 5 kilos.

.- **Secundario:** Bandeja de cartón (24, 12 y 6 unidades)

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

Características organolépticas: Homogéneo líquido espeso

Características físico químicas

.- **Peso neto:** 410, 780, 2.600 y 4.000 gramos

.- **PH / ° Brix:** < 4,40 / > 10,5

.- **% Acidez / % Cloruros / Consistencia:** 0,36 – 0,42 % / 1,30 – 1,50 % / < 7

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 / Información para celíacos: Sin OGM / Sin gluten

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

Log.: Lata ½ kilo / Lata 1 kilo: Unid. Caja / Cajas por pallet / Unid. pallet: 24 / 72 / 1.728 – 12 / 72 / 864

Log. Lata 3 kilos / Lata 5 kilos: Unid. Caja / Cajas por pallet / Unid. pallet: 6 / 50 / 300 – 6 / 30 / 180