

COSAMI - CONSERVAS VEGETALES

FICHA TECNICA TOMATE TRITURADO 5 KILOS



Registro sanitario: 21-1126/LO

Caducidad: 5 años

Almacenamiento: 18-25 grados

Temperatura de transporte: Ambiente

Ingredientes: Tomate, sal y ácido cítrico.

Tipos de embalaje

.- **Primario:** 5 kilos

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

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

Características organolépticas: Piezas trituradas sin apreciar defecto alguno

Características físico químicas

.- **Peso neto:** 4.000 gramos

.- **PH / ° Brix:** <4,40 / > 5,5

.- **% Acidez / % Cloruros / Consistencia:** 0,35 – 0,45 % / 1,15 – 1,35 % / < 10

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

Logística: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 6 / 30 / 180