

## COSAMI - CONSERVAS VEGETALES

### FICHA TECNICA TOMATE TRITURADO GRAN COSAMI 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 / > 7,5

.- **% 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