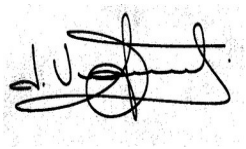
-TOMATE FRITO 3 kg- HOSTELERÍA
Orlando

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICION ANTERIOR		
-Se sustituye aceite de girasol por *aceite de soja IP.*		
APROBADO		**Vº Bº**
QA Technical Expert	QC Manager	Quality Assurance Manager
		
Jesús Bayo Rodríguez	Ignacio Viamonte Vargas	Enrique Sanz

-INDICE-

1. DESCRIPCIÓN

2. ENVASE

3. INGREDIENTES

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

7. LITOGRAFÍA

8. CARTÓN

9. LAMINA POLIETILENO

10. PALETIZADO

11. NOTA

1. **DESCRIPCIÓN**

Es un producto formulado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización (tomate natural, zumo de tomate, puré y concentrado de tomate), sometido a un proceso de cocción con aceite vegetal, con adición de azúcar, sal, almidón, y envasado en recipientes cerrados herméticamente y conservado mediante tratamiento térmico adecuado.

2. **ENVASE**

- Formato Nominal: •Diámetro 153 mm
•Altura 154 mm

- Capacidad Nominal: 2.675 ± 10 ml

- Hojalata :

• **Cuerpo.-** Electrolítica diferencial 1,00/0,50 libras/caja base, interiormente desnuda y externamente litografiado. Bordonado.

• **Tapas.-** Hojalata electrolítica, barnizada interior y exteriormente barnizado oro.

• **Costura.-** Soldada eléctricamente. Exterior barnizado incoloro.

• **Cierres.-** Herméticos.

3. **INGREDIENTES**

Tomate, aceite de soja IP, almidón modificado de maíz, azúcar, sal.

4. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color: Rojo típico, mas o menos intenso, no amarillento.

- Sabor y Olor: Característico de tomate frito.

- Consistencia: Máximo 10,5 cm , determinada en un consistómetro Bostwick durante 30 segundos a 20ºC.

5. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

- Contenido en Tomate: Mas del 25 % expresado en concentrado de tomate 28/30ºBrix.

- Acidez: 0,35 - 0,45 % expresado en ácido cítrico.

- Cloruros: Menos del 2 % expresado en cloruro sódico.

- pH: Máximo 4,6

- Materia grasa extraíble: Mínimo 3 % en peso.

- Azúcares añadidos: Mínimo 1,0 % en sacarosa.

- Almidón: 2,3 % máximo.

6. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

El envase no presentará síntomas externos de abombamiento ni salida de líquido.
El producto mantendrá las condiciones organolépticas normales, y estará exento de fermentación gaseosa evidente.
El producto es sometido a un tratamiento térmico que garantiza la destrucción de las formas vegetativas, las esporas de bacterias patógenas o toxigénicas, y los microorganismos capaces de alterar el producto.

17. **LITOGRAFÍA**

- Tomate Frito

- Peso neto: *e* 2650 g

- Ingredientes: Tomate (145 g por 100 g de tomate frito), aceite vegetal de soja seleccionada (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal

- Color: Adecuado, evitando tonalidades distintas, buena nitidez de dibujo y rotulación.

8. **CARTÓN**

- Bandeja: Microcanal de características adecuadas para la agrupación de 6 unidades.

9. **LÁMINA POLIETILENO**

Transparencia buena y características necesarias para la conformación de un retráctil con 6 unidades de resistencia consistente y adecuada.

10. **PALETIZADO**

Bandeja de 6 unidades
- Palet: 1200 x 800 mm
- Bandejas por capa: 5
- Número de capas: 8
- Bandejas totales por palet: 40

11. **NOTA**

Cumple todos los requisitos de la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de Salsas de Mesa del Real Decreto 858/1984 del 28 de Marzo, B.O.E. 10/05/84.