

	FICHA TÉCNICA - PASSATA DI POMODORO	Código: CAL-FTP-001 Versión: 01 Revisión: 19-04-2023 Elaborado por: Área de Calidad
---	--	--

NOMBRE TÉCNICO	Puré de tomate		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	Passata di Pomodoro		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto líquido elaborado a partir de la reducción de tomate con adición de conservantes.		
INGREDIENTES	Tomate, conservantes (benzoato de sodio - E211, sorbato de potasio - E202), regulador de la acidez (ácido cítrico - E330).		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Rojo intenso. Sabor: Característico del producto. Olor: Característico del producto, sin olores extraños. Consistencia: Espesa.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Sólidos solubles: 8- 9 °Brix pH: ≤ 4.0 - 4.6		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Agente microbiano	Límite por g o mL	
		m	M
	Mohos	10 ²	10 ³
	Levaduras	10 ²	10 ³
	Coliformes	10 ²	10 ³
Fuente: 13.2 Salsas y Aderezos, RM 591-2008/MINSA.			
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	Bolsas de polietileno de capacidad de 5 kg (envase primario)		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	6 meses		
SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN DE LOTE	Inicial de la empresa	SF	
	Iniciales de identificación única	PP	
	Orden de producción	XXX	
	Año, Mes, Día	AAMMDD	
LUGAR DE FABRICACIÓN	Tingo, Chontabamba, Oxapampa, Lima - Perú		
FORMAS DE CONSUMO	Producto de consumo directo o como ingrediente para preparaciones, sin necesidad de tratamiento térmico previo.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener a temperatura ambiente, en un lugar fresco, seco y protegido del sol. Es recomendable refrigerar una vez abierto.		