

TOMATE TRITURADO

GALLARDO

CONSERVAS

ESTABLECIMIENTOS
CONSERVEROS DON ANTONIO
S.R.L.

EPT 01

Rev. 0

25/09/18

Página 1 de 2

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Según el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) establece en el Artículo 948 - (Res N° 197, 6.06.95) lo siguiente: "Se entiende por "Tomate triturado" la conserva elaborada por trituración mecánica de tomates (*Lycopersicum Bouletum* y sus variedades), sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculos y hojas, maduros y de estructura consistente, con o sin la adición de sal (cloruro de sodio), hasta no más de 5 por ciento, con o sin concentración de paila abierta o al vacío. Deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos, herméticamente cerrados, esterilizados industrialmente. No debe contener ningún resto de fabricación de otras conservas."

2. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE

Envase de vidrio de capacidad de 500, 910 o 950 gramos.

Envase de hojalata de capacidad de 8 kilogramos.

3. INGREDIENTES

Tomates.

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color (L)	Textura y Consistencia (L)	Sabor (L)	Aroma (L)
Rojo característico del tomate natural.	Típico y homogéneo.	Característico al tomate fresco.	Característico al tomate fresco.

5. ANÁLISIS FÍSICO – QUÍMICO

Parámetro	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido Neto (gramos) (L)	500 / 910 / 950 / 8000	-
Sólidos solubles (°Bx a 20°C) (L)	4,2	-
Extracto seco libre de cloruro de sodio constituido por sólidos del tomate en el líquido drenado del escurrido de la piel, fibras y semillas (%) (M)	5,0	-
pH (L)	4,0	4,4
Proporción de piel, fibras y semillas en conjunto, después de un triple lavado y escurrido por tamiz de 1 mm (IRAM N° 18) (M)	-	10% en peso
Mohos % (Howard) (M)	-	50
Material extraño (L)	Ausencia	-

6. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (M)

Parámetro	Límite MAXIMO
Aerobios Mesófilos Totales	≤ 100 ufc / g
Coliformes Totales	Ausencia / 1 g
Hongos y Levaduras	≤ 10 ufc / g

TOMATE TRITURADO

GALLARDO

CONSERVAS

ESTABLECIMIENTOS
CONSERVEROS DON ANTONIO
S.R.L.

EPT 01

Rev. 0

25/09/18

Página 2 de 2

Anaerobios Reductores de Sulfito

Ausencia / 1 g

Test de Esterilidad Comercial

Incubación	Muestreo de la partida según IRAM 15 Nivel de inspección especial S-1. Se debe evidenciar usencia de alteración en los envases, modificaciones físicas, químicas u organolépticas que demuestren deterioro del producto. Se efectúa análisis sensorial y pH.
6 días a 37° C	
6 días a 55° C	

7. VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Fecha de duración: Consumir preferentemente antes de los 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Condiciones de conservación: Conservar a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco.

8. PRESENTACIÓN

Capacidad	500 g	910 g	950 g	8 kg
Envase primario	Botella de vidrio	Botella de vidrio y Tapa axial	Botellas de vidrio y tapa corona de hojalata n° 40	Hojalatas simple barniz
Unidades por pack	10		8	unidad
Pack base (pallet)	22		21	25
Pack altura (pallet)	6		5	5
Pack por pallet	132		105	-
Unidades por pallet	1320		840	125

Nota: (L): Liberación / (M): Monitoreo

Revisión	Fecha	Cambios
0	25/09/18	-
1	04/01/21	Se agrega capacidad 910 g – Romina Zapata

Verónica Muñoz

Realizó:
Asesora Externa

Julieta Lorenzo

Revisó y Aprobó:
Jefa de Control de Gestión
y Mejora Continua