1. **NOMBRE DEL PRODUCTO: Pasta concentrada de tomate HB 30-32 brix.**

2. **PRODUCTO**

2.1 Descripción del producto:

La pasta de tomate es un producto natural obtenido a partir de la concentración al vacío del jugo y la pulpa tamizada de tomates maduros, frescos, fitosanitariamente sanos que fueron lavados y seleccionados. Este tipo de pasta se logra calentando la pulpa a una temperatura de 71º-98ºC, inactivado las enzimas pectolíticas para permitir la preservación de la pectina que confiera una mayor consistencia al producto, luego es concentrado, esterilizado y envasado aséptico. El proceso de desarrolla en cumplimiento con las Buenas Prácticas de Manufactura y bajo Sistema de Gestión de Inocuidad FSSC 22000. El producto se caracteriza por ser un producto intermedio de uso industrial utilizado como ingrediente para la producción de alimentos de consumo humano que contengan concentrado de tomate.

2.2 Ingredientes.

100% tomate. La pasta de tomate es elaborada utilizando como único ingrediente el tomate fresco y no contiene preservantes, colorantes, saborizantes o algún tipo de aditivo alimentario.

2.3 Otras denominaciones.

Concentrado de tomate.

2.4 Usos del producto.

Uso industrial, se emplea como ingrediente para la producción de alimentos de consumo humano que contengan concentrado de tomate.

2.5 Público objetivo

El producto elaborado no contiene alergénicos ni conservantes y puede ser utilizado en la elaboración de alimentos dirigido a todo tipo de público. No se ha reportado caso alguno que afecte la salud del consumidor.

3. PROVEEDOR DE MATERIA PRIMA

ICATOM cuenta con sus propias áreas de terrenos agrícolas y no compra materia prima a ningún proveedor externo. Por lo tanto, tiene un registro de trazabilidad al 100% que permite incluso saber que semilla se usó y las aplicaciones realizadas a cada campo.

4. PROCEDENCIA

Ica - Perú

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ORGANOLÉPTICAS	DESCRIPCIÓN
Color	Rojo, de acuerdo a muestra patrón
Aspecto	Pastoso, sin grumos, sin aire, exento de cáscaras semillas y materias extrañas.
Olor y sabor	Característico del tomate y exento de olores y sabores extraños

FÍSICO – QUÍMICAS	MÉTODO	LÍMITES
ºBrix	Directo. 20°C	30 -32
pH	Directo 20°C	4.0 – 4.5
Color	Hunter a/b, 12 °Bx	≥ 1.90
Consistencia	12,0º Bx cm/30”. 20°C	2,0 - 5,5 cm.
Acidez	% Ac. Cítrico -AOAC	≤ 2,20
Malla refinadora		1,00 mm

Defectos	Observación directa	Máximo 1 semilla por 10 gr de pasta. No más de 10 de cada uno de los siguientes defectos: - manchas oscuras ≥ 1,6 mm. - partículas de semillas ≥ 1,6 mm.
Recuento HMC	Método Howard	Máximo 40% (Un campo es positivo si la longitud del filamento del moho excede en 1/6 del diámetro del campo) o según especificación del cliente.

MICROBIOLÓGICAS	RECUENTO
Recuento de Aeróbicos Mesófilos	< 10 ufc/gr.
Recuento de Aeróbicos termófilos	< 10 ufc/gr.
Recuento de Lactobacillus	< 10 ufc/gr.
Recuento de coliformes totales	< 10 ufc/gr.
Recuento de E. coli	< 10 ufc/gr.
Recuento de mohos y levaduras	< 10 ufc/gr.
Recuento de bacillus Coagulans	< 10 ufc/gr.
Salmonella	Ausencia / 25g

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DESPACHO

El producto no requiere condiciones especiales en el despacho ni el almacenamiento, el cual puede ser en almacenes abiertos o cerrados (bajo sol o sombra) y a temperatura ambiente. En caso de abrir el producto (bolsa aséptica) se recomienda mantener en refrigeración por un máximo de 72 horas.

7. VIDA UTIL

24 meses desde su envasado original.

8. PESTICIDAS (LMR)

R.M 1006 -2016/MINSA - Normativa Codex Alimentarius.

9. METALES PESADOS (a 5° Brix)

Cadmio	≤ 0.05 mg/kg
Arsénico	≤ 0.06 mg/kg
Plomo	≤ 0.1 mg/kg
Mercurio	≤ 0.3 mg/kg

10. ALERGENOS

Producto 100 % natural, libre de elementos alérgenicos.

11. GMO

El producto no contiene ningún material derivado de organismos genéticamente modificados (GMO)

12. PRESENTACION

- Tambores de metal conteniendo una bolsa aséptica de 235 a 245 kilos, los tambores están dispuestos en pallets de madera que han recibido tratamiento térmico . Los tambores están dispuestos de cuatro en cada pallet.

13. ROTULACION / IDENTIFICACION DE LOTE

- Tambores esturan identificados con una etiqueta autoadhesiva donde se consignaran datos como: tipo de producto, fecha de producción. fecha de vencimiento, lote, peso neto, peso bruto, hora de envasado, ingredientes, código de tambor, condición de almacenamiento, forma de uso, nombre y dirección del fabricante, número de registro sanitario, código de barras.
- El lote está asignado por ocho números en los cuales los cuatro primeros hacen referencia al día y mes que inicio la producción del lote y los cuatro últimos indican el año de producción.
- El peso neto declarado en la etiqueta del tambor acepta una desviación máxima de +/- 0,8 %.

Elaborado por	Janet Fajardo / Coordinador de calidad	
Revisado por	Jorge Espinoza / Jefe de calidad	

14. CONTROL DE CAMBIOS.

Revisión N°	Fecha	Elaborado / Modificado por	Descripción del cambio
00	10-08-01	Aseguramiento de la Calidad	Versión Original
01	11-11-01	Aseguramiento de la Calidad	Revisión de Especificaciones
02	15-05-04	Aseguramiento de la Calidad	Revisión de Especificaciones
03	15-10-02	Aseguramiento de la Calidad	Complemento de Especificación
04	17-04-11	Aseguramiento de la Calidad	Revisión de Actualización.
05	18-10-25	Aseguramiento de la Calidad	Revisión de Actualización.
06	19/09/18	Aseguramiento de la Calidad	Revisión de Actualización.
07	20/10/27	Aseguramiento de la Calidad	Revisión de Actualización.
08	22/01/05	Aseguramiento de la Calidad	Revisión de Actualización.