

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: AR-FT-PP 001 VERSIÓN: 01																								
NOMBRE DEL PRODUCTO	PURE DE TOMATE																									
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto procesado empacado en frascos con presentación de 300 gramos. preparado mediante la concentración de la pulpa o del zumo (jugo) obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros que ha sido filtrado o sometido a otras operaciones para eliminar del producto terminado pieles, semillas y otras sustancias gruesas o duras; y conservado por medios físicos.																									
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la planta post-cosecha ubicada en el Km 2 1/2 via Chambo Quimiag, canton Chambo provincia de Chimborazo. Temperatura promedio 19°C Telefono de contacto 033022980 / 0994836771																									
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	<div><div><div>Información Nutricional</div><div>Tamaño por porción: 50 g</div><div>Porciones por envase: 6</div><div>Cantidad por porción</div><div>Energía (Calorías) 105 kJ (25 Cal)</div><div>Energía de la grasa 0 kJ (0 Cal)</div><div>% Valor Diario*</div><div>Grasa Total 0 g 0%</div><div>Grasa Saturada 0 g 0%</div><div>Grasa Trans 0 g 0%</div><div>Colesterol 0 mg 0%</div><div>Sodio 0 mg 0%</div><div>Carbohidratos Totales 6 g 2%</div><div>Azúcares Totales 3 g</div><div>Proteína < 1 g 1%</div></div><div><div>Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser más altos o más bajos dependiendo de sus necesidades calóricas:</div><div>Energía 8 380 kJ 10 475 kJ</div><div>Calorías 2 000 2500</div><div>Grasa Total Menos que 65 g 80 g</div><div>Grasa Saturada Menos que 20 g 25 g</div><div>Colesterol Menos que 300 mg 300 mg</div><div>Sodio Menos que 2400 mg 2400 mg</div><div>Carbohidrato total 300 g</div><div>Fibra dietética 25 g</div><div>Energía por gramo:</div><div>Grasa 37 kJ, Carbohidratos 17 kJ, Proteína 17 kJ</div></div></div>																									
FORMULACION	Pulpa 97,09% Azucar 1,94% Sal 0,49% Goma Xantan 0,10% Pectina 0,10% Aderezo de Pasta 0,30%																									
PROCEDIMIENTO	Ozonificar, limpiar y desinfectar área de trabajo maquinaria y materiales a utilizar, armar los equipos, calibrar la envasadora, verificar el aire comprimido para el perfecto funcionamiento, verificar fuentes de energía para el caldero y encender. Recibir el producto en gavetas plásticas, seleccionarlos de manera visual, Pesar el producto que se encuentre en óptimas condiciones. Lavarlo en agua ozonificada. Ubicar todo el producto en bandejas metálicas, se escalfa a 120° por 20 minutos, despulpa, verterlo dentro de la mezcladora de alimentos Mezclar las especies y aditivos en un 20% de pulpa inicial, verter la formula en la mezcladora de alimentos, hasta que el producto se homogenice, Mantener la cocción hasta llegar al grado de densidad requerido a una temperaturade 120° pausterizar. Envasar el producto en recipientes aptos para alimentos a una temperatura de 80 grados.																									
PARAMETROS FISICOQUIMICOS	<table><tr><td>PROPIEDAD</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td><td>Especificación</td></tr><tr><td>Ph</td><td>4</td><td>4,4</td><td>4,2</td></tr><tr><td>Sal (%)</td><td>0,6</td><td>0,8</td><td>0,7</td></tr><tr><td>Acidez (%)</td><td>0,5</td><td>0,9</td><td>0,7</td></tr><tr><td>Viscosidad (cm)</td><td>8</td><td>12</td><td>10</td></tr><tr><td>Densidad (g/cm³)</td><td>1,06</td><td>1,07</td><td>1,065</td></tr></table>		PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación	Ph	4	4,4	4,2	Sal (%)	0,6	0,8	0,7	Acidez (%)	0,5	0,9	0,7	Viscosidad (cm)	8	12	10	Densidad (g/cm³)	1,06	1,07	1,065
PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación																							
Ph	4	4,4	4,2																							
Sal (%)	0,6	0,8	0,7																							
Acidez (%)	0,5	0,9	0,7																							
Viscosidad (cm)	8	12	10																							
Densidad (g/cm³)	1,06	1,07	1,065																							

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: rojo anaranjado bajo en su punto óptimo, Apariencia: pasta con densidad homogénea, sin grumos. Aroma: Característico e intenso de fruta madura y sana. Libre de olores extraños Sabor: intenso, dulce y ligeramente ácido Ph. 4.5 / 5.0	
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVAS	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa general para promover y regular la producción orgánica-ecológica-biológica en el Ecuador. • Resolución NTE INEN 3078 :2015, NTE INEN 2825 	
TIPO DE CONSERVACIÓN	Medio Ambiente:	Debe almacenarse y transportarse en ambientes secos y ventilados
	Refrigeración:	No necesario
	Congelación:	No necesario
DURACIÓN	Tiempo de vida útil (6 meses)	
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Apilamiento no mayor a 5 cartones. • Apilamiento por tamaño, tamaños grandes abajo tamaños pequeños arriba. • Frágil a daño mecánico por golpe, fricción o compresión. 	
VIDA ÚTIL ESTIMADA	Tiempo de vida útil (6 meses)	