

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="padding: 2px;">Información Nutricional</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">Tamaño por porción: 50 g</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">Porciones por envase: 6</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">Cantidad por porción</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">Energía (Calorías) 105 kJ (25 Cal)</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">Energía de la grasa 0 kJ (0 Cal)</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">% Valor Diario*</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">Grasa Total 0 g 0%</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">Grasa Saturada 0 g 0%</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">Grasa Trans 0 g 0%</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">Colesterol 0 mg 0%</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">Sodio 0 mg 0%</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">Carbohidratos Totales 6 g 2%</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">Azúcares Totales 3 g</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">Proteína < 1 g 1%</td></tr> </table> <div style="float: right; width: 30%; border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Energía 8 380 kJ</td><td>10 475 kJ</td><td>2500</td></tr> <tr><td>Calorías 2 000</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Grasa Total Menos que 65 g</td><td>80 g</td><td></td></tr> <tr><td>Grasa Saturada Menos que 20 g</td><td>25 g</td><td></td></tr> <tr><td>Colesterol Menos que 300 mg</td><td>300 mg</td><td></td></tr> <tr><td>Sodio Menos que 2400 mg</td><td>2400 mg</td><td></td></tr> <tr><td>Carbohidrato total</td><td></td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Fibra dietética</td><td></td><td>25 g</td></tr> </table> <p>Energía por gramo: Grasa 37 kJ · Carbohidratos 17 kJ · Proteína 17 kJ</p> </div>		Información Nutricional	Tamaño por porción: 50 g	Porciones por envase: 6	Cantidad por porción	Energía (Calorías) 105 kJ (25 Cal)	Energía de la grasa 0 kJ (0 Cal)	% Valor Diario*	Grasa Total 0 g 0%	Grasa Saturada 0 g 0%	Grasa Trans 0 g 0%	Colesterol 0 mg 0%	Sodio 0 mg 0%	Carbohidratos Totales 6 g 2%	Azúcares Totales 3 g	Proteína < 1 g 1%	Energía 8 380 kJ	10 475 kJ	2500	Calorías 2 000			Grasa Total Menos que 65 g	80 g		Grasa Saturada Menos que 20 g	25 g		Colesterol Menos que 300 mg	300 mg		Sodio Menos que 2400 mg	2400 mg		Carbohidrato total		300 g	Fibra dietética		25 g
Información Nutricional																																									
Tamaño por porción: 50 g																																									
Porciones por envase: 6																																									
Cantidad por porción																																									
Energía (Calorías) 105 kJ (25 Cal)																																									
Energía de la grasa 0 kJ (0 Cal)																																									
% Valor Diario*																																									
Grasa Total 0 g 0%																																									
Grasa Saturada 0 g 0%																																									
Grasa Trans 0 g 0%																																									
Colesterol 0 mg 0%																																									
Sodio 0 mg 0%																																									
Carbohidratos Totales 6 g 2%																																									
Azúcares Totales 3 g																																									
Proteína < 1 g 1%																																									
Energía 8 380 kJ	10 475 kJ	2500																																							
Calorías 2 000																																									
Grasa Total Menos que 65 g	80 g																																								
Grasa Saturada Menos que 20 g	25 g																																								
Colesterol Menos que 300 mg	300 mg																																								
Sodio Menos que 2400 mg	2400 mg																																								
Carbohidrato total		300 g																																							
Fibra dietética		25 g																																							
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 escaldá 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 border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>PROPIEDAD</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Especificación</th></tr> </thead> <tbody> <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) 8</td><td></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> </tbody> </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																																						

CARCTERISTICAS ORGANILEPTICAS	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 MINIMOS 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	<table border="1"> <tr> <td>Medio Ambiente:</td> <td>Debe almacenarse y transportarse en ambientes secos y ventilados</td> </tr> <tr> <td>Refrigeración:</td> <td>No necesario</td> </tr> <tr> <td>Congelación:</td> <td>No necesario</td> </tr> </table>	Medio Ambiente:	Debe almacenarse y transportarse en ambientes secos y ventilados	Refrigeración:	No necesario	Congelación:	No necesario
Medio Ambiente:	Debe almacenarse y transportarse en ambientes secos y ventilados						
Refrigeración:	No necesario						
Congelación:	No necesario						
DURACIÓN	Tiempo de vida útil (6 meses)						
CONSIDERAConES PARA EL ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> Apilamiento no mayor a 5 cartones. Apilamiento por tamaño, tamaños grandes abajo tamaños pequeños arriba. Fragil a daño mecánico por golpe, fricción o compresión. 						
VIDA UTIL ESTIMADA	Tiempo de vida útil (6 meses)						