Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... ES0001115 **Versión.....** 1 **Fecha aprobación.....** 10/10/14
Especificación Num..... 668
Producto..... Tomate Deshidratado 1-3 mm
Codigo Artículo Cliente.....

Descripción	Tomate fresco lavado, sin corazón, cortados y deshidratado.
Apariencia	Gránulos 1-3 mm (Ratio de rehidratación 1:4).
Color	Rojo típico del tomate
Sabor	Caracteristico
Propiedades	Producto no GMO, no irradiado.
Ingredientes	Tomate deshidratado.
Caducidad	18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico					
	Humedad		6	%	P-1/05
Microbiológico					
	TPC		500.000	cfu/g	AOAC 990.12
	E.Coli		10	cfu/g	AOAC 991.14
	Coliformes Totales		500	cfu/g	AOAC 991.14
	Salmonella		Ausente	en 25 g	AOAC 2004,03
	Hongos		500	cfu/g	P-5/02
	Levaduras		500	cfu/g	P-5/02

Alergenos No contiene alérgenos (Reglamento 1169/2011).

Lourdes Coll
Directora de Garantía de Calidad
lcoll@pimursa.es