

EP-Q-002	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	RollFood
Rev.01		
18/6/2021	TOMATE DESHIDRATADO EN ESCAMAS	

1 DESCRIPCIÓN GENERAL

Producido a partir de la deshidratación por contacto mediante deshidratador rotativo (*Drum Dry*) de tomate concentrado doble, harina de arroz, azúcar, sodio bicarbonato INS 550 ii (*regulador de acidez*).

2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

AROMA:	Característico
SABOR:	Debe recordar las características del producto fresco.
COLOR:	Rojo ladrillo

3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS

Humedad: 6 % máx.

Granulometría:

Escama 1-4mm

a convenir para estandarización del cliente

4 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Aerobios mesófilos totales (ufc/g):	40.000 Máx.
Hongos y levaduras (ufc/g):	500 Máx.
Coliformes totales (NMP/g):	100 Máx.

ELABORÓ: ENCARGADO DE CONTROL DE CALIDAD

SUPERVISÓ: RESPONSABLE DE GESTIÓN DE CALIDAD

APROBÓ: RESPONSABLE DE GESTIÓN DE CALIDAD

E-Q-001	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	RollFoöd
Rev.01		
18/6/2021	TOMATE DESHIDRATADO EN ESCAMAS	

5 VIDA ÚTIL

Conservado en ambiente seco, fresco y al resguardo de la luz solar directa, durante el transporte y almacenamiento: 12 meses a partir de la fecha de envasado en su envase original.

6 PRESENTACIÓN

Envase primario: Bolsa cerrada de polietileno de baja densidad.

Envase secundario: bolsa cerrada de papel kraft color marrón multipliego.

Cada envase deberá venir rotulado con:

____ Producto y N° de inscripción del producto,

____ N° de inscripción del establecimiento,

____ Domicilio,

____ N° de lote,

____ Contenido neto,

____ Fecha de elaboración y de vencimiento,

____ Estado de inspección y ensayo.

La partida adquirida deberá llegar con el protocolo de análisis correspondiente. La falta de estos requerimientos podrá ser causal del rechazo de la partida.

ELABORÓ: ENCARGADO DE CONTROL DE CALIDAD

SUPERVISÓ: RESPONSABLE DE GESTIÓN DE CALIDAD

APROBÓ: RESPONSABLE DE GESTIÓN DE CALIDAD