

	ID.02.PR.FT071 ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO	F. actualización: 01/05/2022 Versión: 01
Elaborado por: Jefe de Control de Calidad	Revisado por: Gerente Comercial	Aprobado por: Gerente General

1. IDENTIFICACIÓN:		
<ul style="list-style-type: none"> • Nombre del Producto: TOMATE SPRAY DRIED • Ingrediente: Tomate al 100% 		
2. DESCRIPCION:		
<p>Producido a partir de tomate limpio fresco, incluye las etapas de inspección de materia prima, secado por aspersión, mezcla, tamizado, control por detector de metales, embalaje, pesado, almacenamiento, inspección y entrega. La instalación cuenta con certificado BRC y HACCP, Kosher y Halal.</p>		
3. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:		
	Característica	Limites
Organoléptica	Aspecto	Polvo homogéneo.
	Color	Rango de rojo
	Olor	Característico, libre de olores desagradables.
	Sabor	Característico
Físico – Químicos	Humedad (%)	< 7.00
	Retenido en malla 40 mesh	< 5%
Microbiológicas <small>*XIII. Especies y condimentos deshidratados</small>	Mohos y levaduras (ufc/g)	< 500
	Mesófilos aeróbios (ufc/g)	< 500000
	Coliformes (ufc/g)	< 500
	Salmonella en 25 gramos	Ausencia
Contaminantes	Metales pesados	Plomo < 0.1 mg/kg
	Pesticidas	Norma Codex CXM Límites máximos de residuos (LMR) y recomendaciones sobre la gestión de riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos
	Micotoxinas	Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos Codex Stan 193-1995. Adoptada en 1995 Revisión: 1997, 2006, 2008, 2009 Enmienda: 2010, 2012, 2013, 2014, 2015.
<ul style="list-style-type: none"> • Importante: • Los análisis de contaminantes del producto y materiales de empaque deberán ser entregados una vez al año realizados por un laboratorio acreditado, en el caso del material de empaque puede ser el emitido por el proveedor de este. • Los análisis organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos deben ser ejecutados por cada lote entregado por el laboratorio de la empresa o un laboratorio tercero acreditado. • El incumplimiento de alguna de las características mencionadas es causal de rechazo. 		
4. CARACTERISTICAS Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS COMPLEMENTARIAS:		
<ul style="list-style-type: none"> • Libre de partículas extrañas además deberá estar exento de parásitos cuando aplique que pongan en riesgo la salud pública. • El producto debe ser envasado de manera tal que se mantengan sus características higiénicas, sensoriales, nutritivas y tecnológicas. • El vehículo de transporte debe estar en óptimas condiciones sanitarias. 		
5. CARACTERISTICAS Y ESPECIFICACIONES DE ENVASES:		

	ID.02.PR.FT071 ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO	F. actualización: 01/05/2022 Versión: 01
Elaborado por: Jefe de Control de Calidad	Revisado por: Gerente Comercial	Aprobado por: Gerente General

<ul style="list-style-type: none"> • El empaque o envase del producto podrá ser en sacos de BOPP o polipropileno trilaminado con bolsa interna de polietileno de alta densidad de primer uso. • El material de empaque debe cumplir lo indicado en la NTP 399.163-1:2016 Envases y accesorios plásticos en contacto con alimentos, NTP 399.163-5 y NTP 399.163-16. • El rotulo según debe cumplir lo establecido en la norma NMP- 001-2014 Etiquetado de productos. • El contenido del producto debe cumplir lo establecido en la NMP- 002-2008 Cantidad de producto. 		
6. CONDICIONES DE RECEPCION:		
<ul style="list-style-type: none"> • Al momento de la recepción la materia prima esta debe tener menos el 50% de su vida útil declarada. 		
7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
<ul style="list-style-type: none"> • Conservar en lugar fresco, limpio y seco. Una vez abierto 		
8. TIEMPO DE VIDA ÚTIL:		
<ul style="list-style-type: none"> • 12 meses 		
9. ALERGENOS /GMO		
<ul style="list-style-type: none"> • No está considerado como un producto alérgeno. Este producto no contiene ningún ingrediente de origen de GMO. 		
10. CONTROL DE CAMBIOS		
Edición	Fecha	Detalles de los cambios
01	01/08/2022	Es una nueva especificación.