

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

- **PULPA DE TOMATE CONCENTRADA**

### **1 DEFINICIÓN**

Se entiende por pulpa de tomate concentrada o pulpa de tomate tamizada concentrada al producto elaborado por concentración del jugo y pulpa de tomates, que han sido pasados por una malla no mayor a 0.7 mm. de luz a fin de eliminar semillas, piel y otros, el que además deberá tener un porcentaje de sólidos solubles naturales comprendido entre 7 y 10% (Reglamento Bromatológico Nacional Dec. 315/994 Art. 20.4.19 y 20.4.20).

### **2 REQUISITOS**

2.1 La materia prima debe provenir de tomates maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles.

2.2 No deberá contener colorantes ni otras sustancias que modifiquen su naturaleza excepto sal refinada y/o azúcar.

2.3 Sólo se admite presencia de conservadores antimicrobianos autorizados en la concentración establecida por la reglamentación vigente.

2.4 Su aroma y sabor será el característico de tomates maduros y frescos, no admitiéndose el gusto a cocido o de oxidación, ni cualquier otro sabor objetable.

2.5 Estará libre de microorganismos patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos, microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar y de cualquier tipo de microorganismos que por su cantidad o por sus cualidades indique manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.

### **3 ENVASES**

3.1 Se aceptarán envases rígido o semirígido de tetrabrick, o envase flexible del tipo bag in box, que permitan un cierre hermético y protección apropiada durante su almacenamiento.

3.2 Serán de 900g a 1,100Kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en cajas, fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario de material sanitario, descartable.

3.3 Los envases de hojalata se presentarán con las bases totalmente barnizadas y las paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes. La hojalata del envase deberá ser de calidad electrolítica.

3.4 En lo referente a contenido, rotulación, material y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

3.5 El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado, en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería.

3.6 En todos los casos, se requiere rotulación externa de los pallets con clara información de: producto, lote, unidades que contiene, condiciones de estiba recomendadas y vida útil/fecha de vencimiento del producto (en cada pallet).

3.7 No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase.

**NOTA:** En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

- **Se solicitan muestras para su consideración.**

**Lugar de entrega: Cocina: Gerardo Grasso 2619. de 8 a 12 hs.**

**Desde el día de publicación hasta el día 19 de mayo a las 10 hs.**