

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## 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.
- 3.4 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).

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

- **OBLIGATORIO: Presentar muestra de dicho ítem para su consideración.**

Lugar de entrega: Cocina: Gerardo Grasso 2619. de 8 a 14 hs.

Desde el día de publicación hasta el día 9 de febrero.