

FICHA TÉCNICA TOMATES DESHIDRATADOS

- VARIEDAD UTILIZADA:** tomate tipo perita
- MOMENTO OPORTUNO DE RECOLECCIÓN:** en un mínimo de azúcar en fruta de 4°Brix (4%).
- COLOR:** El color de la materia prima debe ser rojo intenso..
- LAVADO:** con agua potable por aspersion
- PARTIDO EN MITADES:** automáticamente singularizados
- SULFATADO:** con la adición de dióxido de azufre.
- DESHIDRATACIÓN:** En túneles de aire caliente.
- SELECCIÓN FINAL:** se realiza en forma manual
- FRACCIONAMIENTO:** en bolsas de polietileno que cierran herméticamente por termo-sellado a continuación del vacío y/o en atmósfera compensada.

ESTANDAR ANALÍTICO DEL CONTROL DE CALIDAD FINAL:

- Humedad % (Método rápido Dean-Stark con tolueno):** VR menor a 17%.
- Humedad % (Método estufa a 105°C±2):** VR menor de 18%.
- El pH final estabilizado:** VR menor de 80 mg / Kg.
- Dióxido de Azufre Total (Método Ripper):** (color, olor y sabor): normal, 'suis generis'
- Características órgano-sensoriales:** menor del 1%
- Hifas de mohos (Método Howard):** menor de 3 campos positivos.
- Análisis higiénico sanitario:** normal.
- Hifas de mohos (Método Howard):** menor de 3 campos positivos.
- Reacción a la luz de Woo (Ultravioleta):** negativo.
- Recuentos de mesófilos totales:** menor de 600 ufc/g.
- Escherichia coli y Salmonella:** ausencia en 1 o 100 gramos según destino.
- Recuentos de levaduras y mohos:** menor de 100 ufc/g.

