

## PRODUCTO

Tomate perita seco en mitades.

## POSICIÓN ARANCELARIA

Posición Arancelaria	Denominación
0712.90.90.190D	Tomate deshidratado

## DESCRIPCIÓN

Es la fruta fresca, sana, limpia, con un grado de madurez apropiada, clasificada, lavada, cortada en mitades, tratada con antioxidante, sometida a desecación en condiciones naturales apropiadas para pribarlas de la mayor parte del agua que contienen.

INGREDIENTES		INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tomate perita. Antioxidante: Metabisulfito de Sodio.		<i>Porción 100g</i>	<i>Cant. Por porcion</i>	<i>%VD (*)</i>
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		Valor calórico	398 Kcal	22%
Aspecto	Firme y sin apelmazar	Carbohidratos	72g%	24%
Color	Rojo homogéneo, característico.	Proteínas	14g	4%
Olor	Característico.	Grasas Totales	6g	2%
Sabor	Propio, característico.	Grasas Saturadas	**	**
CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS		Grasas Trans	**	**
Ausencia de suciedad, parásitos y larvas.		Fibra Alimentaria	15g%	5%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		Sodio	130mg	< 1%
Aerobios mesófilos totales	10000 UFC/gr.	(*) % Valores diarios en base a una dieta de 2000 Kcal o 8400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. (**)		
Levaduras	1000 UFC/gr.	(**) % VD no establecido.		
Hongos	1000 UFC/gr.	No contiene gluten.		
Coliformes totales	10 UFC/gr.	PLAZO DE VALIDEZ		
E. Coli	Ausencia	Un año conservado en condiciones óptimas de almacenaje.		
Salmonella sp.	Ausencia	TIPO DE EMBALAJE		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		Caja de cartón 10 kg. con lámina de polietileno translúcido o bolsas 2,5 kg de polietileno.		
<i>Propiedades</i>	<i>Máximo</i>	CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAJE		
Humedad	13 a 15%	Humedad relativa	hasta el 50%	
SO2	< 1000ppm	Temperatura	entre 10 y 15 ° C	
		Lugar	fresco, seco y cerrado, libre de insectos, plagas y contaminantes.	
		CUIDADOS ESPECÍFICOS DEL PRODUCTO		
		Almacenar en lugares secos y con temperaturas bajas. La alta temperatura y humedad reducen considerablemente la vida útil del producto, principalmente su color.		