



Ficha Comercial de Producto Terminado

Forma AC FC-016

Edición 03

Página 1 de 2

1. ESPECIFICACIONES

Nombre del Producto	Pasta de Tomate			
Ingredientes	Concentrado de tomate, agua y azúcar			
Tipo de envase/empaque	Hojalata			
Presentación	Lata 10 / 3,100 g tapa sin abre fácil			
Unidades por caja	6			
Registro Sanitario	B – 13669			
Origen	Guatemala 			
Vida útil, (años)	3 años			
Condiciones de Almacenaje	Temperatura inferior a 24°C (ambiente fresco y seco)			
Instrucciones de uso	Para preparar platillos			
Información en el código del envase o tapa	a. País de Origen	b. Fecha de Caducidad	c. Número de Lote	d. Nota: El idioma de éste dependerá del país destino

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tomate (*Solanum lycopersicum*), concentrado por medio de evaporación, llegando a 24 °Brix, y estabilizado para su conservación. Envasado en hojalata y procesados térmicamente hasta lograr su esterilidad comercial.

Todo el proceso es llevado a cabo con altos estándares de calidad y estrictos controles de higiene e inocuidad, dando por resultado un producto de calidad superior. Libre de preservantes.

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Rojo característico
Sabor	Característico a tomate, ligeramente ácido
Aroma	Característico
Textura	Suave

4. PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Peso neto (g)	3,100 – 3,110
Espacio de Cabeza (mm)	10 - 13
Vacío (pulgadas de Hg)	> 8
pH	4.0 - 4.3
°Brix	22 - 24
Consistencia (se mide con un Boswitch por 30 segundos)	0 - 1.5

	<h1>Ficha Comercial de Producto Terminado</h1>	<p>Forma AC FC-016 Edición 03</p> <hr/> <p>Página 1 de 2</p>
---	--	--

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA

Recuento total (aerobios mesófilos previo a incubación a 35°C por diez días) RTCA 67.04.50:17	Ausencia/g
Recuento total (anaerobio mesófilos previo a incubación a 35°C por diez días) RTCA 67.04.50:17	Ausencia/g

6. NORMATIVA DE REFERENCIA

RTCA 67.04.50:17	ALIMENTOS, CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS
RTCA 67.04.54:10	ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS. ADITIVOS ALIMENTARIOS
RTCA 67.01.02:10	ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS (PREENVASADOS)
RTCA 01.01.11:06	CANTIDAD DE PRODUCTO EN PREEMPACADOS
CODEX STAN 297-2009	Norma para algunas hortalizas en conserva
CODEX STAN 1-1985	Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados
CODEX STAN 192-1995	Norma general para los aditivos alimentarios
FDA, Chapter 21	Part 108 - Emergency Permit Control Part 110 - Current Good Manufacturing Practice in Manufacturing, Packaging or Holding Human Food Part 113 - Thermally Processed Low-Acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers Part 114 - Acidified Foods Part 117 - Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food Bacteriological Analytical Manual, Chapter 21A, Examination of Canned Foods Guía de Etiquetado de Alimentos: En el caso de etiquetas de productos con destino a EEUU

7. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO

