

# Pasta de Tomate

## Descripción del Producto

Producto que se obtiene mediante la concentración del jugo de tomates maduros, sanos, limpios, que ha sido filtrado para eliminar del producto terminado pieles, semillas u otras partículas indeseables. En el proceso de concentración se extrae una cantidad suficiente de agua que permite elevar el contenido de sólidos solubles hasta un 24%.

No contiene sal (cloruro de sodio), preservantes, colorantes ni aromas artificiales.

## Varietades

Producto natural, concentrado y saludable que se elabora a partir de tomates principalmente de las variedades Event, Ergon, 99.92 u otras cultivadas en el territorio avileño o sus cercanías.

## Características de Calidad

La pasta tiene color rojo moderado a intenso, uniforme, con brillo marcado. Homogéneo y prácticamente exento de restos de piel y semillas. Aroma natural, limpio, fresco. Olor y sabor definido a tomate. Pastoso.

Sólidos Solubles (°Bx)	24 mín.
pH (u pH)	4.3 máx.
Contenido de Pulpa (%)	4- 12
Conteo de HF y Levaduras (col/ml)	0
Conteo de microorganismos aerobios mesófilos (col/ml)	0

## Almacenamiento y Conservación

Un año a temperatura entre 2 y 8 °C a partir de la fecha de producción o temperatura ambiente en lugar limpio y ventilado. Refrigerar una vez abierto.

## Seguridad para el consumidor

El cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y el plan HACCP garantizan su inocuidad, calidad sensorial, durabilidad y fácil manejo.

El producto cuenta con la Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba: PN-2662/15.

## Envase:

Envase cilíndrico de hojalata, con interior laqueado, peso neto de 3200g, código de producto 8500004110474. Envase flexible tipo doy pack (stand up) de 500g, 1000g y 2500g.



**Empresa Agroindustrial Ceballos** UEB Industrial Ceballos

Carretera a Ceballos Km 12 ½ Ciego de Ávila. Cuba

Telef. (53 33)237501 Ext.137 Email: comercial@dcballos.co.cu