

Salsa de Tomate Condimentada

Descripción del Producto

Preparado a partir de pasta de tomate, azúcar refino, aceite vegetal, harina de papa, especias finamente trituradas de origen vegetal, vinagre, sal y agua osmotizada.

Se adiciona Ácido cítrico como regulador de acidez.

No contiene saborizantes o colorantes artificiales.

Variedades

La pasta de tomate que se emplea como ingrediente mayoritario en este producto se obtiene de las diferentes variedades de tomates cultivadas en el territorio avileño o sus cercanías.

Características de Calidad

La salsa tiene color ocre rojizo con ligera tonalidad anaranjada, homogénea, sin grumos. Se admiten partículas procedentes de las especias que se utilizan. Aromático. Olor y sabor característico al producto, destacándose las especias empleadas. Se admite ligero regusto amargo. Fluidez moderada, con cuerpo.

Sólidos Solubles (°Bx)	11.0 min.
pH (u pH)	4.2 máx.
Cloruros (%)	3.5 máx.
Conteo de HF y Levaduras (col/ml)	100 máx.

Almacenamiento y Conservación

Un año a temperatura entre 2 y 8 °C a partir de la fecha de producción. Refrigerar una vez abierto.

Seguridad para el consumidor

El producto se realiza cumpliendo las buenas prácticas de manufactura y el plan HACCP, todo lo cual permite la obtención de un producto inocuo con excelentes características sensoriales.

El producto cuenta con la Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba: PN-2666/15.

Envase:

Envase flexible tipo doy pack (stand up) de 500ml, código de producto 8500004110153.



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