

Jugo de Tomate

Descripción del Producto

Jugo obtenido a partir de tomates frescos, maduros, sanos, limpios y cuidadosamente seleccionados, que ha sido filtrado para eliminar del producto terminado semillas, restos de piel u otras partículas indeseables.

Se le adiciona sal (cloruro de sodio) y ácido cítrico como regulador de acidez.

No se emplean colorantes o aromas artificiales.

Varietades

Producto natural 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

El jugo tiene color rojo moderado a intenso, brillo marcado, homogéneo y prácticamente exento de restos de piel y semillas. Aroma natural, limpio, fresco. Sabor y olor definido a jugo de tomate. Fluido, con cuerpo.

Sólidos Solubles ("Bx)	4.5 mín.
Cloruros (%)	1 máx.
Conteo de HF y Levaduras (col/ml)	2 máx.
Conteo de microorganismos aerobios mesófilos (col/ml)	500 máx.

Almacenamiento y Conservación

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

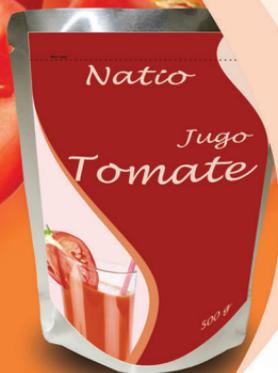
Seguridad para el consumidor

El cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación y el plan HACCP garantizan obtención de un producto inocuo, de excelente calidad sensorial y fácil manejo.

El producto cuenta con la Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba: PN-2665/15.

Envase:

Envase flexible tipo doy pack (stand up) de 250ml, código de producto 8500004110160.



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