

 PROBAMEX®	ESPECIFICACIÓN TOMATE P347	CÓDIGO	PM.ES.45
		No. DE REVISIÓN	4
		FECHA DE ELABORACIÓN	17/01/2025
		PÁGINA	1 DE 2

1. DESCRIPCIÓN.

Polvo libre de materia extraña, se obtiene del secado por aspersión de la pasta de tomate, encapsulantes, sal, azúcar, ácido y dióxido de silicio.

2. ENVASE.

Sacos de papel Kraft de 25 Kg con tres capas, con bolsa interior de polietileno de baja densidad calibre 300. Cada envase deberá identificarse con el nombre del producto, peso neto, lote, fecha de fabricación, fecha de caducidad.

3. CONDICIONES DEL TRANSPORTE.

Temperatura entre 10 y 25°C. Evitar cualquier posibilidad de contaminación.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

En lugar fresco, limpio y seco, protegido de la luz solar directa. Mantener el envase perfectamente cerrado. **Temperatura entre 10 y 25°C.**

5. VIDA UTIL. 12 meses.

6. TIPO DE MUESTREO. De acuerdo con el Procedimiento AG.PR.07.

7. ESPECIFICACIONES.

	Especificación y unidad	Método de prueba	Parámetro	Legislación aplicable
Sensoriales	Polvo fino homogéneo	Visual	Aspecto	NOM-092-SSA1-1994 NOM-110-SSA1-1994 NOM-111-SSA1-1994 NOM-113-SSA1-1994 NOM-127-SSA1-1994 NOM-CRP-001-ECOL/93 NOM-087-ECOL-SSA1-2002
	De acuerdo al patrón	Visual	Color	
	De acuerdo al patrón	Olfativo	Olor	
	De acuerdo al patrón	Gustativo	Sabor	
Fisicoquímicos	máx. 5	CC.IN.06	pH sol al 10%	
	máx. 6.0 %	CC.IN.09	Humedad	
	máx. 6.0 %	CC.IN.10	Acidez como (ácido cítrico)	
Microbiológicos	máx.10,000 UFC/g	MI.IN.01	Cuenta total	
	<10 UFC/g	MI.IN.02	Coliformes totales	
	máx. 100 UFC/g	MI.IN.03	Hongos y levaduras	

8. PLAZO DE ANÁLISIS. 5 días.

9. USOS DEL PRODUCTO.

Utilizado como ingrediente en la fabricación de platillos, bebidas y sazónadores

10. ACTUALIZACIONES

FECHA	CAMBIOS
29/11/2018	Elaboración de especificación
23/08/2021	Se actualiza apartado de descripción y responsables de reviso, aprobó.
09/09/2022	Actualización de logo, responsabilidades y envasado en C-300. Se incluye legislación aplicable.
27/09/2024	Se añade legislación aplicable en el cuadro. Actualización de responsabilidades.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Supervisor de producción de mezclas	Jefe de aseguramiento de calidad	Coordinador de planta

 PROBAMEX®	ESPECIFICACIÓN TOMATE P347	CÓDIGO	PM.ES.45
		No. DE REVISIÓN	4
		FECHA DE ELABORACIÓN	17/01/2025
		PÁGINA	2 DE 2

17/01/2025	Actualización de logo. Se añaden intervalos de temperaturas óptimas de transporte y almacenamiento.
------------	--