



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA FIBRA DE TOMATE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los subproductos del tomate (pieles y semillas) son obtenidos en la fabricación de Concentrado de Tomate y Tomate Triturado. Estos subproductos tienen una gran ventaja: son una importante fuente de fibra y licopeno, un carotenoide principalmente encontrado en los tomates con un gran poder colorante y antioxidante. La fibra de tomate es obtenida a partir de las pieles, una vez que los subproductos son separados en pieles y semillas. Es una gran fuente de fibra dietética, con una gran capacidad de retención de agua y un valor calórico de aproximadamente 380 Kcal/100 g. Además, contiene más de 150 ppm de licopeno. Por esta razón tiene un alto valor nutricional.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

GRANULOMETRÍA (90%)
< 200 m, < 500 m... siguiendo las necesidades del cliente

HUMEDAD (% KARL FISCHER)
Max. 7.0

ENERGÍA (100 G)
386.1 Kcal / 1544.4 KJ

CENIZAS TOTALES (% 550°C, 4H)
Max. 4.0

CARBOHIDRATOS TOTALES (100 G)
72.5 g

AZÚCARES TOTALES (100G)
51.1g

GRASA (100 G)
4.72 g

GRASAS SATURADAS (100G)
0.67g

PROTEINA (100 G)
13.4 g

CONTENIDO EN FIBRA DIETÉTICA (100 G)
Ø 56.1 g de las cuales
45.9 insolubles
10.2 solubles

CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE AGUA
> 500 %

CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE ACEITE
>270 %

LICOPENO (MG/KG)
>150

VITAMINA E (MG/KG)
>60

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios	max 105 ufc / g
Levaduras	max 103 ufc / g
Mohos	max 103 ufc / g
Salmonella	ausencia
coliformes totales	<3 col/g
E. coli	<10 col/g

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

En bolsas de P.E. dentro de cajas de cartón, 25 kgs netos y/o big-bags (500kg y /o 1000kg)
En atmósfera fría y seca
Durabilidad en almacén, 1 año

