



SABINA AGROALIMENTOS SAS
COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL
Agroindustria de Alimentos y Exportaciones

FICHA TÉCNICA

TOMATE

NOMBRE DEL PRODUCTO	Tomate
DESCRIPCIÓN	Es un fruto de forma variable, normalmente redondeada esférica, piel fina y sabor ácido que se confunde con su particular sabor dulce.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Nombre científico: Lycopersicum Esculentum Nombre comercial: Tomate larga vida (ensaladas) Tomate chonto (guisos, sudados). Color rojo cuando está maduro, sin embargo, para efectos comerciales se recomienda que su madurez alcance a estar medio pintón, o sea con los primeros indicios de coloración, vale decir, mitad verde mitad colorado (50%brix) Tamaño: Tomate larga vida: 7 a 9 cm aprox. Tomate chonto: 5 a 8 cm aprox. Peso: Tomate larga vida: 180 a 220 gr aprox. Tomate chonto: 80 a 150 gr aprox. El producto es de reciente cosecha, seleccionado y clasificado. La superficie debe ser brillante, fresca, de pulpa jugosa, sin manchas externas y sin indicios de infección o pudrición interna o externa.
USOS Y PREPARACIÓN	Producto de uso común en ensaladas, guisos y sudados, pizzas y pastas. En la industria se utiliza para hacer salsas, mermeladas, dulces, puré y alimentos afines.
TRANSPORTE	Siendo un producto de piel fina, tiene poca capacidad para su conservación, por tanto, para largas distancias se recomienda el transporte refrigerado.
CALIDAD	Todo lote va acompañado de un Certificado de Calidad y Peso, emitida por empresa especializada con acreditación para el comercio internacional.
ENVASE	Caja de cartón corrugado para 10 kg.
PARTIDA ARANCELARIA	07.02.00.00.00

