PRODUCTO “SALSA DE TOMATE”

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	MATERIA PRIMA	CANTIDAD
Tomate rojo	**12 libras**	**Clavos de olor**	**6 gr**
Agua potable	**2 litros**	**Pimienta**	**6 gr**
Sal	**150 gr**	**Pimentón**	**300 gr**
Azúcar	**1080 gr**	**Laurel**	**6 gr**
Cebolla cabezona	**180 gr**	**Orégano**	**6 gr**
Vinagre (Conservante)	**540 gr**	**Canela en astilla**	**20 gr**
CMC (Estabilizante)	**54 gr**	**Color Rojo Escarlata**	**4 gr**
Nuez Moscada	**1 unidad**	**Ácido cítrico (antioxidante)**	**6 gr**
Ajo	**4 gr**	**Benzoato de sodio (Conservante)**	**6 gr**

PROCESO:

1. Alistamiento utensilios y equipos (limpieza y desinfección).
2. Esterilizaron de frascos (10 min para nuevos y 15 min para usados)
3. Selección y clasificación de la materia prima
4. Pesar los insumos de la formulación.
5. Lavado y desinfección de los tomates.
6. Infusión: en 300ml de agua hirviendo poner a calentar las especias(nuez moscada triturada, los clavos, la pimienta, el laurel ,el orégano y la canela) para obtener su sabor y aroma. posteriormente filtrar.
7. Escaldar los tomates: Colocar el agua a calentar hasta 90°C y sumergir los tomates sin que hiervan por 5 min.
8. Obtención de la pulpa: licuar los tomates con el pimentón, la cebolla y el ajo con 800 ml del agua del escaldado, filtrar y extraer la pulpa o jugo
9. Cocción: someter la pulpa de tomate a calentamiento, incorporar la infusión de especias a la mezcla y homogenizar
10. Adicionar colorante rojo escarlata diluido en 50 ml de agua si se requiere.
11. Extraer 1 litro de la pulpa de tomate caliente licuar y poco a poco agregar el cmc (Disuelto en un poco de azúcar), repetir el proceso 2 veces hasta licuar todo el cm, luego adicionar cmc diluido y el resto de los ingredientes: azúcar, sal y el vinagre, continuar con la concentración, hasta que la mezcla tome consistencia viscosa, característica de la salsa de tomate
12. Adicionar el ácido cítrico y el benzoato de sodio diluidos en 50 ml de agua en recipientes separados y homogenizar bien.
13. Envasado: envasar en frascos de vidrios esterilizados, Exhausting (precalentamiento por 5 minutos)
14. Rotulado y almacenamiento.