**ELABORACION SALSA DE TOMATE**

Recepción de materia prima

Selección – clasificación

Pesado

Eliminar fruta en mal estado

Lavado

 Agua potable

Desinfección

 Solución Hipoclorito

Agua potable

Enjuague

Licuar tomate y colar.

Separar 200 gramos de pulpa para disolver el CMC y guardar para más adelante.

Picar cebolla y pimentón y licuarlos con el resto del zumo o pulpa.

Escaldado

 Tomate 5 minutos

Licuado

Pulpa de tomate 100%

Azúcar corriente 10% Respecto a la pulpa

Vinagre 8% Respecto a la pulpa

Sal 1 % Respecto a la pulpa

CMC 0.3 – 0.5 Respecto a la pulpa

Especias (Canela, Tomillo, Orégano, Pimienta, Clavo, Ajo) Al gusto

Benzoato de Sodio 0.1 % Respecto a la pulpa

Pimentón rojo 1 unidad

Cebolla cabezona 1 unidad

Aromatizar el vinagre con las especias (Licuar el vinagre con las especias), colar si es necesario y guardar.

Llevar a concentración esta mezcla con la mitad del azúcar, la sal y agitar constantemente.

Una hora después adicionar el resto del azúcar, la sal y el vinagre aromatizado.

Diez minutos después, adicionar la pulpa con el CMC disuelto y agitar constantemente.

El punto lo determinamos con la prueba de la gota (colocar unas gotas de salsa en una tapa de aluminio, si al inclinar la tapa esta no se escurre nos indica que este es el punto. Si se tiene refractómetro de 25 a 35 °Brix.

Adicionar el conservante disuelto en 50 Ml de agua y agitar por 2 minutos.

Formulaciòn

Caliente

Concentraciòn

Envasado