



EUROTOMATE

TOMATE MAÑO



DESCRIPCIÓN GENERAL:

- Familia Solanáceas.
- *Lycopersicon sculentum*
- Tipo: Maño.
- Tipo Comercial: Tomate Asurcado.

Tomate de gran tamaño, irregular y sabor intenso.

Es una variedad tradicional con gran valor gastronómico.

PRESENTACIONES:

CATEGORÍA I

Caja Madera: 50x30x10,5 mm. con blonda blanca en dos calibres: GG y GGG.

CATEGORÍA II

Caja Cartón Genérica: 50x30x10,5 mm. en dos calibres: GG y GGG.

EN TODOS LOS FORMATOS LA CAJA IRÁ SIN PESAR, CON LA CAJA LLENA.

**Se debe observar
HOMOGENEIDAD en la
caja confeccionada
tanto en la coloración
como en calibre**



CATEGORÍA I:

REQUISITOS MÍNIMOS:

Enteros, limpios, aspecto fresco, sanos (se excluyen podredumbres), exentos de olor y sabor anormales, exentos de humedad exterior anormal.

De buena calidad.

Pulpa firme.

De forma, coloración y desarrollo normales (acordes a su variedad) se aceptan coloraciones levemente rosadas, siempre y cuando estén envasadas de forma homogénea por caja.

Deben ser uniformes en cuanto al tamaño y estar exentos de grietas y de dorso verde visible.

Pueden permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación del envase:

Un ligero defecto de forma y desarrollo.

Un ligero defecto de coloración.

Defectos leves de la piel.

Magulladuras muy leves.

Grietas cicatrizadas superficiales que no excedan de 1 cm de longitud.

Protuberancias no excesivas.

Un pequeño ombligo que no presente suberización.

Suberización del estigma no superior a 1 cm²

Una cicatriz lineal cuya longitud no exceda de los dos tercios del diámetro máximo del fruto.



EUROTOMATE

TOMATE MAÑO

PARÁMETROS QUÍMICOS:

Según los límites fitosanitarios europeos vigentes.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Ausencia de *E.Coli*, ausencia de *Listeria*, ausencia de *Salmonella*.

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Color: desde el verde hasta el rosa.

Sabor: Dulces con sabor intenso.

Olor: Propio de la variedad

DURABILIDAD:

Vida Útil en postcosecha de hasta 2 semanas. Habitualmente se mantiene bien conservando sus condiciones óptimas 7 días.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El Tomate es un fruto climatérico. Los tomates madurando producen etileno a una tasa moderada por lo que no deben almacenarse con productos a los que afecte el mismo. Son sensibles al etileno presente en el ambiente.

Sus condiciones óptimas de almacenamiento varían según el tono: Verde 12,5 -15°C, Rosa 10-12,5 °C.
Humedad relativa óptima de 90-95 %.

LOS TOMATES SON SENSIBLES AL DAÑO POR FRÍO A TEMPERATURAS INFERIORES A 10°C.

USOS:

- Para cocción, en crudo, frito, asado, ...
- Proporciona un gran número de antioxidantes (Licopeno).
- Es una rica fuente de vitaminas y minerales, y ejerce un efecto protector contra las enfermedades cardiovasculares.
- Reduce el colesterol y protege el corazón.

