

BERENJENAS EN ESCABECHE CONDIMENTADAS, CON ACEITE DE GIRASOL



EPT 04

Rev. 0

25/09/18

Página 1 de 2

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Según el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) establece en el Artículo 173 - (Dec 748, 18.03.77) lo siguiente: "Se entiende por Escabechado, someter los alimentos crudos o cocidos, enteros o fraccionados, a la acción del vinagre con adición de condimentos con o sin la adición de cloruro de sodio (sal)".

Artículos 867 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) "Con el nombre de berenjena, se entiende al fruto del Solanum melongena L."

2. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE

Envase de vidrio de capacidad de 360 o 3000 gramos.

3. INGREDIENTES

Berenjenas, vinagre de alcohol, aceite de girasol, ajo molido, sal, ají molido, orégano, pimienta negra en polvo.

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color (L)	Textura y Consistencia (L)	Sabor (L)	Aroma (L)
Característico según la variedad.	Suave y firme.	Agradable y muy aromático derivado de sus propios Ingredientes.	Característico con matices de ajo, ají, pimienta y orégano.

5. ANÁLISIS FÍSICO – QUÍMICO

Parámetro	Límite Mínimo	Límite Máximo
Peso Neto (gramos) (L)	360 / 3000	-
Peso Ecurrido (gramos)	280 / 2500	-
pH del líquido de cobertura a 20°C (L)	-	3,9
Material extraño (L)	Ausencia	-
Alteración física, química y/o biológica (L)	Ausencia	-

6. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (M)

Parámetro	Límite MAXIMO
Aerobios Mesófilos Totales	≤ 100 ufc / g
Coliformes Totales	Ausencia / 1 g
Hongos y Levaduras	≤ 10 ufc / g
Anaerobios Reductores de Sulfito	Ausencia / 1 g

BERENJENAS EN ESCABECHE CONDIMENTADAS, CON ACEITE DE GIRASOL



EPT 04

Rev. 0

25/09/18

Página 2 de 2

Test de Esterilidad Comercial

Incubación	Muestreo de la partida según IRAM 15 Nivel de inspección especial S-1. Se debe evidenciar usencia de alteración en los envases, modificaciones físicas, químicas u organolépticas que demuestren deterioro del producto. Se efectúa análisis sensorial y pH.
6 días a 37° C	
6 días a 55° C	

7. VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Fecha de duración: Consumir preferentemente dentro de los 2 años a partir de la fecha de elaboración.

Condiciones de conservación: Una vez abierto conservar en la heladera.

8. PRESENTACIÓN

Capacidad	360 g	3000 g
Envase primario	Frascos de vidrio y tapa rosca TO recubrimiento total 63 MM	Frascos de vidrio y tapa rosca TO recubrimiento total 110 MM
Unidades por pack	12	2
Pack base (pallet)	18	24
Pack altura (pallet)	7	5
Pack por pallet	126	120
Unidades por pallet	1512	240

Nota: (L): Liberación / (M): Monitoreo

Revisión	Fecha	Cambios
0	25/09/18	-

Verónica Muñoz

Realizó:
Asesora Externa

Julieta Lorenzo

Revisó y Aprobó:
Jefa de Control de Gestión
y Mejora Continua