

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO PICKLES MIXTOS EN VINAGRE DE ALCOHOL				 GALLARDO CONSERVAS ESTABLECIMIENTOS CONSERVEROS DON ANTONIO S.R.L.
EPT 05	Rev. 0	25/09/18	Página 1 de 3	

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Según el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) establece en el Artículo 972 - (Dec 112, 12.1.76) lo siguiente: "Con la denominación genérica de Encurtidos o Pickles, se entienden los frutos u hortalizas que después de haber sido curados en salmuera o haber experimentado una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto....."

...Tipos de Grado de Selección: Según la variedad de frutas u hortalizas contenidas en un mismo envase se clasificarán en:

...2. Pickles mixtos o encurtidos mixtos: corresponde a los elaborados con una mezcla de no menos de cuatro especies de frutas u hortalizas o sus mezclas."

2. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE

Envase de vidrio de capacidad de 360 gramos.

Envase de plástico de capacidad de 1500, 2900 o 7200 gramos.

3. INGREDIENTES

Tomates perita, apio, zanahoria, pimiento morrón, coliflor, pepinos, cebolla, aceitunas, vinagre de alcohol y sal.

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color (L)	Textura y Consistencia (L)	Sabor (L)	Aroma (L)
Característico a cada uno de los frutos u hortalizas.	<u>Frutos u hortalizas:</u> a) Frescos, sanos, limpios y en su estado de maduración adecuada. b) Libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos. c) Textura firme y sin tendencia a deshacerse. d) Zanahorias peladas y despuntadas; coliflor con sus tallitos y pellas; pimientos sin pelar; ajíes enteros con un pedúnculo no mayor de 3,0 cm de longitud o libres de sus extremos. e) Enteros o fraccionados en tiras o trozos de forma y tamaño razonablemente uniforme. <u>Líquido de cobertura:</u> Aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales	Agridulce característico.	Característico. Levemente ácido y aromático.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO PICKLES MIXTOS EN VINAGRE DE ALCOHOL				 GALLARDO CONSERVAS ESTABLECIMIENTOS CONSERVEROS DON ANTONIO S.R.L.
EPT 05	Rev. 0	25/09/18	Página 2 de 3	

	que pueden ocurrir durante el almacenamiento.			
--	---	--	--	--

5. ANÁLISIS FÍSICO – QUÍMICO

Parámetro	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido Neto (gramos) (L)	360 / 1500 / 2900 / 7200	-
Contenido Escurredo (gramos) (L)	220 / 1000 / 1800 / 4500	-
Acidez del líquido de cobertura (expresada en % de ácido acético) (M)	2,0	
pH del líquido de cobertura a 20°C (L)	-	3,5
Material extraño (L)	Ausencia	-
Alteración física, química y/o biológica (L)	Ausencia	-
% de zanahorias respecto al peso total del producto escurrido (L)	-	30
Peso de producto escurrido en % del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado (M)	60	-

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

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 antes de los 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

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

PICKLES MIXTOS EN VINAGRE DE ALCOHOL



EPT 05

Rev. 0

25/09/18

Página 3 de 3

8. PRESENTACIÓN

Capacidad	360 g	1500 g	2900 g	7200 g
Envase primario	Frasco de vidrio y tapa rosca TO recubrimiento total 63 MM negra	Frasco PVC 1500cc F9 cristal y tapa caro 65 blanca	Frasco PVC 3050cc F10 cristal y tapa caro 100 blanca	Frasco PVC 7500cc F11 cristal y tapa caro 100 blanca
Unidades por pack	12	4	2	1
Pack base (pallet)	18	20	-	-
Pack altura (pallet)	7	4	-	-
Pack por pallet	126	80	-	-
Unidades por pallet	1512	320	-	-

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