

AJÍES DULCES EN VINAGRE DE ALCOHOL

GALLARDO

CONSERVAS

ESTABLECIMIENTOS
CONSERVEROS DON ANTONIO
S.R.L.

EPT 06

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 980 - (Res 1575, 11.8.78) lo siguiente: "Con la denominación genérica de Hortalizas en vinagre (pepinillos, ajíes, cebollitas, etc.), se entiende el producto elaborado:

a) Con hortalizas frescas, sanas, limpias, peladas o sin pelar, enteras o fraccionadas, crudas o cocidas.

b) Serán de consistencia firme, libres de defectos causados por agentes físicos, químicos o biológicos; de color normal propio de la variedad y grado de maduración..."

2. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE

Envase de vidrio de capacidad de 360 o 2900 gramos.

3. INGREDIENTES

Ajíes, vinagre de alcohol, sal, azúcar.

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color (L)	Textura y Consistencia (L)	Sabor (L)	Aroma (L)
Amarillo.	Frescos, sanos, limpios y en su estado de maduración adecuada. Consistencia firme, libres de defectos causados por agentes físicos, químicos o biológicos.	Agridulce característico.	Característico. Levemente ácido y aromático.

5. ANÁLISIS FÍSICO – QUÍMICO

Parámetro	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido Neto (gramos) (L)	360 / 2900	-
Contenido Ecurrido (gramos) (L)	120 / 900	-
pH del líquido de cobertura a 20°C después de estabilizado el producto (L)	-	3,5
Material extraño (L)	Ausencia	-
Alteración física, química y/o biológica (L)	Ausencia	-
Peso de producto escurrido en % del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado (ajíes crudos enteros) (M)	30	-

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

AJÍES DULCES EN VINAGRE DE ALCOHOL

GALLARDO

CONSERVAS

ESTABLECIMIENTOS
CONSERVEROS DON ANTONIO
S.R.L.

EPT 06

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

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

8. PRESENTACIÓN

Capacidad	360 g	2900 g
Envase primario	Frasco de vidrio y tapa rosca TO recubrimiento total 63 MM dorada	Frasco de vidrio y tapa rosca TO recubrimiento total 110 MM dorada
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