

PIMIENTOS MORRONES ENTEROS COMUNES

GALLARDO

CONSERVAS

ESTABLECIMIENTOS
CONSERVEROS DON ANTONIO
S.R.L.

EPT 07

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 938 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 35/2007 y SAGPyA N° 63/2007) lo siguiente: " Se entiende por "Pimientos en conserva", el producto elaborado con los frutos maduros, mondados, carentes de tallo, corazón, cápsula de las semillas y semillas, enteros o en trozos, de las variedades del Capsicum annum grosum; envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente."

2. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE

Envase de vidrio de capacidad de 160 gramos o 220 gramos.

Envase de hojalata de capacidad de 750 gramos.

3. INGREDIENTES

Pimientos morrones, agua, sal, azúcar, ACI: ácido cítrico (INS 330).

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color (L)	Textura y Consistencia (L)	Sabor (L)	Aroma (L)
Piezas con color rojo característico. Líquido de cobertura de coloración rojiza.	Piezas lisas, de tamaño razonablemente uniforme y sin tendencia a deshacerse. Líquido de cobertura con posible turbiedad producida por desprendimiento del mismo producto.	Característico de la fruta madura.	Característico de la fruta madura.

4. ANÁLISIS FÍSICO – QUÍMICO

Parámetro	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido Neto (gramos) (L)	160 / 220 / 750	-
Contenido Escurredo (gramos) (L)	112 / 130 / 500	-
pH a 20°C (L)	3,8	4,3
Material extraño (L)	Ausencia	-
Alteración física, química y/o biológica (L)	Ausencia	-
Mitades de pimiento por envase (L)	-	1 / 8
Piezas de color rojo anaranjado o amarillento (% en peso) (L)	-	30
Piezas manchadas por el sol (%) (L) Siempre que las manchas no ocupen una superficie mayor del 20% de la superficie de cada pieza.	-	30
Resto de piel (cm ²) (L) De la superficie total de la suma de la superficie de cada una de las piezas.	-	2
Grietas (%) (L) Las grietas no tendrán una longitud mayor del 60% de la longitud del fruto, medida desde la base del pedúnculo al ápice.	-	60

PIMIENTOS MORRONES ENTEROS COMUNES

GALLARDO

CONSERVAS

ESTABLECIMIENTOS
CONSERVEROS DON ANTONIO
S.R.L.

EPT 07

Rev. 0

25/09/18

Página 2 de 2

5. 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	

6. VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Fecha de duración: Consumir preferentemente antes de los 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Condiciones de conservación: Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en la heladera.

7. PRESENTACIÓN

Capacidad	160 g	220 g	750 g
Envase primario	Frasco de vidrio y tapa rosca TO recubrimiento total 63 MM negra	Frasco de vidrio y tapa rosca TO recubrimiento total 63 MM negra	Tarro IRAM 100. Envase cilíndrico de 3 piezas moldurado. Diferencial de estaño 3/1 más barniz exterior.
Unidades por pack	15	15	12
Pack base (pallet)	20	20	16
Pack altura (pallet)	6	6	6
Pack por pallet	120	120	96
Unidades por pallet	1800	1800	1152

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

Revisión	Fecha	Cambios
0	25/09/18	-
1	14/02/22	Se agrega capacidad 220 g.

Verónica Muñoz

Realizó:
Asesora Externa

Julieta Lorenzo

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