

# ALCAUCILES EN CONSERVA

EPT 08

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 940 - (Dec. 51, 10.7.74) lo siguiente: "Con la denominación de Alcauciles o Alcachofas en conserva, se entiende el producto elaborado con la inflorescencia del *Cynara scolymus* L., enteros, en cuartos, corazones (centros), o en fondos (receptáculos florales) envasados en un recipiente bromatológicamente apto, con un medio de cobertura apropiado, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial."

## 2. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE

Envase de vidrio de capacidad de 360 gramos.

## 3. INGREDIENTES

Corazones de alcauciles, agua, sal y ácido cítrico (ACI, INS 330).

## 4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color (L)	Textura y Consistencia (L)	Sabor (L)	Aroma (L)
Piezas de color claro característico.	Piezas de tamaño razonablemente uniforme; consistencia blanda, pero sin tendencia a deshacerse. No debe presentar inflorescencias abiertas ni con brácteas duras inmasticable, o con polos duros en los centros. Líquido de cobertura límpido, admitiéndose una leve turbiedad que pueda producirse por los desprendimientos naturales que ocurren durante el procesado.	Característico. Sin sabor extraño.	Característico. Sin olor extraño.

## 5. ANÁLISIS FÍSICO – QUÍMICO

Parámetro	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido Neto (gramos) (L)	360	-
Contenido Ecurrido (gramos) (L)	230	-
pH a 20°C (L)	3,8	4,3
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

*Test de Esterilidad Comercial*

# ALCAUCILES EN CONSERVA

<b>Incubación</b>	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 antes de los 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Condiciones de conservación: Mantener a temperatura ambiente. Una vez abierto el envase, conservar en la heladera.

## 8. PRESENTACIÓN

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

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

NOTA: Revisar INDICE GENERAL para verificar que ésta es la versión actualizada de los documentos.