

PEPINOS AGRIDULCES CON ENELDO

GALLARDO

CONSERVAS

ESTABLECIMIENTOS
CONSERVEROS DON ANTONIO
S.R.L.

EPT 08

Rev. 0

17/05/22

Página 1 de 3

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Según el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) establece en el Artículo 981 “Con la denominación de Pepinos agrios, se entiende el producto obtenido por fermentación láctica de los glúcidos solubles en salmuera del pepino (fruto del Cucumis sativus L, y sus variedades), envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado o no herméticamente y sometido o no a esterilización industrial”

Los pepinos empleados deberán ser:

a) Frescos, sanos, limpios, con un grado de maduración adecuada; enteros, despuntados o fraccionados; con un diámetro no mayor de 6,0 cm en su parte más gruesa.

b) Pelados o sin pelar y, en este último caso, tendrán una coloración verde-opaca más o menos intensa y estarán libres de daño alguno, producido por agentes físicos, químicos o biológicos.

Los pepinos agrios deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Serán de textura firme, de consistencia semidura, sabor agradable marcadamente ácido.

2. La fase líquida tendrá una acidez no menor de 1,0%, expresada en ácido láctico, y el pH, a 20°C, será no mayor de 3,5.

3. La fase líquida podrá ser adicionada de: condimentos y/o esencias naturales y/o extractos aromatizantes; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; sulfato de aluminio y potasio como endurecedor y en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración.

4. Cuando el producto no hubiere sido sometido a esterilización industrial, la fase líquida podrá ser adicionada de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la cantidad de la mezcla no sea superior a 800 mg/kg (800 ppm).

Este producto se rotulará: Pepinos agrios. Cuando la fase líquida hubiere sido adicionada de edulcorantes, deberá rotularse: Pepinos agridulces.

2. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE

Envase de vidrio de capacidad de 360 o 2900 gramos.

3. INGREDIENTES

Pepinos, agua, azúcar, sal, eneldo. ACI: Ácido láctico (INS 270)

PEPINOS AGRIDULCES CON ENELDO



CONSERVAS

ESTABLECIMIENTOS
CONSERVEROS DON ANTONIO
S.R.L.

EPT 08

Rev. 0

17/05/22

Página 2 de 3

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color (L)	Textura y Consistencia (L)	Sabor (L)	Aroma (L)
Piezas de color verde característico.	Serán de textura firme, de consistencia semidura.	Agradable marcadamente ácido.	Característico. Sin olor extraño.

5. ANÁLISIS FÍSICO – QUÍMICO

Parámetro	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido Neto (gramos) (L)	360 / 2900	-
Contenido Escurredo (gramos) (L)	250 / 2000	-
pH a 20°C (L)	-	3,5
Acidez expresada en ácido láctico (%)	1	-
Diámetro (cm)	-	6
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

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

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

8. PRESENTACIÓN

Capacidad	360 g	2900 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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PEPINOS AGRIDULCES CON ENELDO

GALLARDO

CONSERVAS

ESTABLECIMIENTOS
CONSERVEROS DON ANTONIO
S.R.L.

EPT 08

Rev. 0

17/05/22

Página 3 de 3

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	05/01/2021	-

Romina Zapata

Realizó, reviso y aprobó:
Directora técnica