

TOMATES PELADOS PERITAS ENTEROS COMUNES CON ALBAHACA Y AJO



EPT 02

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 926 lo siguiente: "Con la denominación genérica de Conservas de vegetales, se entienden todas aquellas elaboradas con frutas u hortalizas y cuyas materias primas deben satisfacer las siguientes exigencias:

I.1. Ser recolectadas en estado de sazón, antes de su completa madurez.

2. Ser frescas, entendiéndose como tales a las que no tienen más de 72 horas de recogidas hasta el momento de su elaboración, con excepción de las que se conserven en cámaras frigoríficas adecuadas, con temperatura, aireación y humedad convenientes para cada caso.

3. Ser sanas, es decir a la que está libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas o cualquier otra lesión de origen físico o químico que afecte su apariencia.

4. Ser limpias, entendiéndose como tal la que está libre de cualquier impureza de cualquier origen y extrañas al producto, adheridas a la superficie.

II. Las conservas elaboradas serán sometidas a la esterilización industrial."

2. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE

Envase de vidrio de capacidad de 360 gramos, 650 gramos o 760 gramos.

3. INGREDIENTES

Tomates peritas pelados, agua, sal, ajo, albahaca. ACI: Ácido cítrico (INS 330), FIR: Cloruro de calcio (INS 509)

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color (L)	Textura y Consistencia (L)	Sabor (L)	Aroma (L)
Rojo característico del tomate natural.	Razonablemente firme.	Característico al tomate fresco.	Característico al tomate fresco.

5. ANÁLISIS FÍSICO – QUÍMICO

Parámetro	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido Neto (gramos) (L)	360 / 650 / 760	-
Contenido Escurredo (gramos) (L)	220 / 460 / 500	-
Volumen del recipiente por la fruta u hortaliza y el producto (incluido el medio de cobertura) (%) (L)	90	-
pH (L)	4,0	4,4
Material extraño (L)	Ausencia	-
Pedúnculo (L)	Ausencia	-

**TOMATES PELADOS PERITAS
ENTEROS COMUNES CON ALBAHACA
Y AJO**



Alteración física, química y/o biológica (L)	Ausencia	-
Rotos no > al 30 % del largo original (%) (L)	-	20

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 dentro de los 36 meses a partir de la fecha de elaboración.

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

8. PRESENTACIÓN

Capacidad	360 g	650 g	760 g
Envase primario	Frascos de vidrio y tapa rosca TO recubrimiento total 63 MM	Frascos de vidrio y tapa rosca TO recubrimiento total 82 MM	Frascos de vidrio y tapa rosca TO recubrimiento total 82 MM
Unidades por pack	12	8	8
Pack base (pallet)	18	15	15
Pack altura (pallet)	7	5	5
Pack por pallet	126	75	75
Unidades por pallet	1512	600	600

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

Revisión	Fecha	Cambios
0	25/09/18	-

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

**TOMATES PELADOS PERITAS
ENTEROS COMUNES CON ALBAHACA
Y AJO**

GALLARDO

CONSERVAS

ESTABLECIMIENTOS
CONSERVEROS DON ANTONIO
S.R.L.

EPT 02

Rev. 0

25/09/18

Página 3 de 3

Verónica Muñoz

Realizó:
Asesora Externa

Julieta Lorenzo

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