

**ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS ELABORADOS:****SALSA DE TOMATE DOYPACK x 340 g**Código: EPE10  
Fecha:14/07/2021  
Revisión:03**SALSA PORTUGUESA CIALPIL**

DENOMINACIÓN SALSA PORTUGUESA			RNPA: 13025853		
<b>Características Fisicoquímicas</b>					
Peso Neto en gramos			340 g		
	<b>Unidad</b>	<b>Min</b>	<b>Normal</b>	<b>Máx.</b>	<b>Técnica</b>
<b>Sólidos Solubles</b>	°Brix	4.2	5	7	Refractómetro (sobre muestra filtrada)
<b>Proporción de piel, fibras y semillas</b>	%	-	8	10	Triple lavado y escurrido por tamiz de 1 mm
<b>Cloruro de Sodio</b>	%	0.2	1.1	2	Mohr
<b>pH</b>	-	4.0	4.20	4.50	potenciometría
<b>Observaciones de Hongos</b>	% Campos Positivos	-	-	50	Howard Sterpherson
<b>Sorbato de Potasio</b>	ppm	Ausente	Ausente	Ausente	HPLC
<b>Colorantes Artificiales</b>	Presencia/Ausencia	Ausente	Ausente	Ausente	HPLC
<b>Benzoato de Sodio</b>	Presencia/Ausencia	Ausente	Ausente	Ausente	HPLC
<b>Adulteraciones</b>	Presencia/Ausencia	Ausente	Ausente	Ausente	HPLC
<b>Tejidos Vegetales Ajenos a la planta</b>	Presencia/Ausencia	Ausente	Ausente	Ausente	HPLC
<b>Pesticidas y otras sust. Tóxicas</b>	Presencia/Ausencia	Ausente	Ausente	Ausente	HPLC
<b>Pesticidas y otras sust. Tóxicas</b>	Presencia/Ausencia	Ausente	Ausente	Ausente	HPLC
<b>Características Organolépticas</b>					
<b>Color</b>	Típico del producto				
<b>Olor y Sabor</b>	Ausencia de sabores y olores extraños				
<b>Textura</b>	Homogénea sin separación de fases				
<b>Características Microbiológicas</b>					
	<b>Unidades</b>	<b>Valor</b>	<b>Referencia</b>		
<b>Recuento de aerobios mesófilos</b>	UFC/g	Máx. 1000	ICMSF		
<b>Recuento de Anaerobios Sulfito reductores</b>	UFC/g	Máx. 10	ICMSF		
<b>Recuento de coliformes totales</b>	UFC/g	Máx. 100	ICMSF		
<b>Recuento de Hongos y Levaduras</b>	UFC/g	Máx. 1000	ICMSF		
<b>Recuento de Staphylococcus aureus</b>	UFC/g	Máx. 100	ICMSF		
<b>Investigación de E. Coli (1g)</b>		Ausencia	ICMSF		
<b>Investigación de Salmonella (25 g)</b>		Ausencia	ICMSF		
<b>Presentación</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	Tomates				
<b>ENVASADO/Tipo de envase</b>	Tipo de envase: Doypack, compuesto por un tri-laminado de poliéster/aluminio/polietileno cristal. Capacidad: 340 g. Temperatura de envasado: superior a 88°C				
<b>PRESENTACION Embalaje y pallet</b>	Pallet de 104 cajas recubiertas con film streech. Packaging: caja x 8 envases doypack. Total doypacks por pallet: 832 unidades. Peso neto/bruto doypack: 970/90 g +/- 3% Peso bruto caja x 8 Unid : 8,250 kg Medidas pallet: 1,20x1,00x1,30 mt Peso bruto pallet: Kg 930 +/- 3%				
<b>ROTULACIÓN</b>	Según indicación del cliente se desarrolla packaging sobre todo el envase Laminas litografiadas, diseño y textos acordado por el cliente y la empresa elaboradora.				
<b>CODIFICACIÓN</b>	En envase se indica "Lote y vencimiento: Ver envase". Se coloca sobre el doypack datos del lote que corresponde al calendario Juliano. Vencimiento: 3 años de fecha de elaboración (DD/MM/AA)				
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y ventilado, a temperatura ambiente y en su envoltorio de film streech.				

**CIALPIL**

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS ELABORADOS:

**SALSA DE TOMATE DOYPACK x 340 g**

Código: EPE10  
Fecha:14/07/2021  
Revisión:03

Imagen de referencia

