



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS ELABORADOS:

SALSA DE TOMATE DOYPACK x 340 g

Código: EPE11
Fecha:14/07/2021
Revisión:03

SALSA NAPOLITANA CIALPIL

| DENOMINACION SALSA NAPOLITANA | | RNPA: 13040150 | | | |
|---|--|----------------|-------------------|-------------|---|
| Características Fisicoquímicas | | | | | |
| Peso Neto en gramos | | | 340 g | | |
| | Unidad | Min | Normal | Máx. | Técnica |
| Sólidos Solubles | °Brix | 4.2 | 5 | 7 | Refractómetro (sobre muestra filtrada) |
| Proporción de piel, fibras y semillas | % | - | 8 | 10 | Triple lavado y escurrido por tamiz de 1 mm |
| Cloruro de Sodio | % | 0.2 | 1.1 | 2 | Mohr |
| pH | - | 4.0 | 4.20 | 4.50 | potenciometría |
| Observaciones de Hongos | % Campos Positivos | - | - | 50 | Howard Sterpherson |
| Sorbato de Potasio | ppm | Ausente | Ausente | Ausente | HPLC |
| Colorantes Artificiales | Presencia/Ausencia | Ausente | Ausente | Ausente | HPLC |
| Benzoato de Sodio | Presencia/Ausencia | Ausente | Ausente | Ausente | HPLC |
| Adulteraciones | Presencia/Ausencia | Ausente | Ausente | Ausente | HPLC |
| Tejidos Vegetales Ajenos a la planta | Presencia/Ausencia | Ausente | Ausente | Ausente | HPLC |
| Pesticidas y otras sust. Tóxicas | Presencia/Ausencia | Ausente | Ausente | Ausente | HPLC |
| Pesticidas y otras sust. Tóxicas | Presencia/Ausencia | Ausente | Ausente | Ausente | HPLC |
| Características Organolépticas | | | | | |
| Color | Típico del producto | | | | |
| Olor y Sabor | Ausencia de sabores y olores extraños | | | | |
| Textura | Homogénea sin separación de fases | | | | |
| Características Microbiológicas | | | | | |
| | Unidades | Valor | Referencia | | |
| Recuento de aerobios mesófilos | UFC/g | Máx. 1000 | ICMSF | | |
| Recuento de Anaerobios Sulfito reductores | UFC/g | Máx. 10 | ICMSF | | |
| Recuento de coliformes totales | UFC/g | Máx. 100 | ICMSF | | |
| Recuento de Hongos y Levaduras | UFC/g | Máx. 1000 | ICMSF | | |
| Recuento de Staphylococcus aureus | UFC/g | Máx. 100 | ICMSF | | |
| Investigación de E. Coli (1g) | | Ausencia | ICMSF | | |
| Investigación de Salmonella (25 g) | | Ausencia | ICMSF | | |
| Presentación | | | | | |
| INGREDIENTES | Tomates | | | | |
| ENVASADO/Tipo de envase | Tipo de envase: Doypack, compuesto por un tri-laminado de poliéster/aluminio/polietileno cristal. Capacidad: 340 g. Temperatura de envasado: superior a 88°C | | | | |
| PRESENTACION Embalaje y pallet | Pallet de 104 cajas recubiertas con film stretch. 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% | | | | |
| ROTULACIÓN | Según indicación del cliente se desarrolla packaging sobre todo el envase Laminas litografiadas, diseño y textos acordado por el cliente y la empresa elaboradora. | | | | |
| CODIFICACIÓN | 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) | | | | |
| ALMACENAMIENTO | En lugar fresco y ventilado, a temperatura ambiente y en su envoltorio de film stretch. | | | | |

CIALPIL

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS ELABORADOS:

SALSA DE TOMATE DOYPACK x 340 g

Código: EPE11
Fecha:14/07/2021
Revisión:03

Imagen de referencia

