

 <p>INNOVACION EN ALIMENTOS</p>	ESPECIFICACION PRODUCTO TERMINADO		Código: EPT-CA-01 Rev.: 02 Emisión: 01/09/23																													
Elaborado por: Calidad	Revisado por: Producción	Aprobado por: Dirección																														
Nombre del producto	ZAPALLO DESHIDRATADO INSTANTÁNEO																															
Descripción y características	Zapallo deshidratado a partir de pulpa concentrada, por contacto mediante deshidratador rotativo. Característica particular: no-GMO, libre de gluten (no certificado)																															
Registros sanitarios	RNE: 13010515	RNPA: EX-2023-06526839- -GDEMZA-DHA#MSDSYD																														
Ingredientes y alérgenos	Ing.: pulpa de zapallo, harina de arroz, almidón de maíz, azúcar, sodio bicarbonato INS 550 ii																															
Especificaciones	Característica Físicoquímicos																															
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Parámetro</th> <th style="width: 16.5%;">Unidad</th> <th style="width: 16.5%;">Tolerancia</th> <th style="width: 34%;">Método/Equipo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad*</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">máx. 7</td> <td>Equipo: analizador de humedad Sartorius MA 35</td> </tr> <tr> <td>Arsénico****</td> <td style="text-align: center;">mg/kg</td> <td style="text-align: center;">máx. 0,1</td> <td>AOAC 986.15</td> </tr> <tr> <td>Plomo****</td> <td style="text-align: center;">mg/kg</td> <td style="text-align: center;">máx. 0,1</td> <td>AOAC 986.15</td> </tr> <tr> <td>Cadmio****</td> <td style="text-align: center;">mg/kg</td> <td style="text-align: center;">máx. 0,05</td> <td>AOAC 986.15</td> </tr> <tr> <td>Gluten****</td> <td style="text-align: center;">mg/kg</td> <td style="text-align: center;">máx. 10</td> <td>Codex STAN 118-79</td> </tr> <tr> <td>Sulfitos****</td> <td style="text-align: center;">mg/kg</td> <td style="text-align: center;">máx. 10</td> <td>AOAC 990.31</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Unidad	Tolerancia	Método/Equipo	Humedad*	%	máx. 7	Equipo: analizador de humedad Sartorius MA 35	Arsénico****	mg/kg	máx. 0,1	AOAC 986.15	Plomo****	mg/kg	máx. 0,1	AOAC 986.15	Cadmio****	mg/kg	máx. 0,05	AOAC 986.15	Gluten****	mg/kg	máx. 10	Codex STAN 118-79	Sulfitos****	mg/kg	máx. 10	AOAC 990.31			
	Parámetro	Unidad	Tolerancia	Método/Equipo																												
	Humedad*	%	máx. 7	Equipo: analizador de humedad Sartorius MA 35																												
	Arsénico****	mg/kg	máx. 0,1	AOAC 986.15																												
	Plomo****	mg/kg	máx. 0,1	AOAC 986.15																												
	Cadmio****	mg/kg	máx. 0,05	AOAC 986.15																												
	Gluten****	mg/kg	máx. 10	Codex STAN 118-79																												
	Sulfitos****	mg/kg	máx. 10	AOAC 990.31																												
	GRANULOMETRÍA*																															
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 16.5%;">MALLA</th> <th style="width: 16.5%;">PORCENTAJE</th> <th style="width: 16.5%;">RETENIDO/PASANTE</th> <th style="width: 50%;">Método/Equipo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">Retenido</td> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">A.S.T.M</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">40</td> <td style="text-align: center;">mín. 90</td> <td style="text-align: center;">Retenido</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">pasante</td> <td style="text-align: center;">máx. 10</td> <td style="text-align: center;">Pasante</td> </tr> </tbody> </table>	MALLA	PORCENTAJE	RETENIDO/PASANTE	Método/Equipo	5	0	Retenido	A.S.T.M	40	mín. 90	Retenido	pasante	máx. 10	Pasante																	
	MALLA	PORCENTAJE	RETENIDO/PASANTE	Método/Equipo																												
	5	0	Retenido	A.S.T.M																												
	40	mín. 90	Retenido																													
	pasante	máx. 10	Pasante																													

Información nutricional****			
Porción 15 g (1 cucharada de sopa)			
Parámetro	Ctd. Por porción	Unidad	VD%
Valor energético	113 Kcal = 473 kj	Kcal y kj	6
Carbohidratos	26	g	9
Proteínas	2	g	3
Grasas totales	0,2	g	0
Grasas saturadas	0	g	0
Grasa trans.	0	g	0
Fibra alimentaria	2	g	6
Sodio	65	mg	3
No aporta cantidades significativas de grasas totales, grasas saturadas ni grasas trans. (VD%) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal. Y 8400 kcal. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas			
Frecuencia de análisis: * Por lote; ** Trimestal; *** Semestral; **** Anual Métodos: los métodos analíticos pueden ser reemplazados por métodos equivalentes aprobados. Los análisis de metales pesados, gluten, sulfitos, microbiológicos y nutricionales se realizan en laboratorios externos.			
Potencial deterioro	<ul style="list-style-type: none"> _ La exposición a alta humedad o contacto con el agua deteriora el producto. _ La exposición a altas temperaturas o la luz produce una aceleración del proceso de rancidez. _ La presencia de insectos como gorgojos, polillas deteriora el producto. _ Cualquier rotura en el envase que permita el ingreso de agua, insectos, microorganismos o cualquier otro contaminante. 		
Trazabilidad	Loteado: fecha de elaboración dd/mm/aaaa-x Vencimiento: 12 meses desde la fecha de elaboración.		
Vida Útil	12 meses en correctas condiciones de conservación y del envase.		
Tratamiento y procesamiento	Se parte de concentrado de zapallo, este se mezcla con los ingredientes menores. Luego se bombea esta mezcla a un deshidratador rotativo que provoca la deshidratación por contacto de una lámina de la mezcla con los rodillos calientes. La película seca se rompe y se le da la granulometría adecuada al pasar por un tamiz. Luego el producto es envasado, pesado y cerrado. Las bolsas son etiquetadas y se colocan en pallets para su despacho. Durante todo el proceso, desde la recepción de la materia prima hasta el despacho, se realizan controles de calidad e inocuidad.		
Presentaciones, envase y embalaje	Peso neto	15 kg	
	Envase primario	bolsa transparente de polietileno de alta densidad	
	Cierre del envase primario	Cierre superior: precintado Cierre inferior: unido a envase secundario con costura de hilo con crepe	
	Envase secundario	bolsa de papel kraft color marrón multipliego.	
	Cierre del envase secundario	Cierre superior: costura con hilo de algodón Cierre inferior: costura con hilo con crepe	
	Palletizado	Pallet de 1,2 x 1 x 0,10 m; Bolsa/pallet: 50; Con separador en base, envuelto en film stretch.	

Condiciones de Almacenamiento y Distribución	<p>_ El producto debe ser almacenado en un lugar limpio, fresco y seco, resguardado de la luz, aromas y contaminantes.</p> <p>_ Distribución en vehículos tercerizados con habilitación sanitaria. Las condiciones de transporte deben garantizar la integridad y calidad de la mercadería protegiéndola de sustancias tóxicas, sustancias generadoras de olor y de las plagas.</p>
Rotulación	Se ajusta a la legislación vigente (Código Alimentario Argentino actualizado u otra del país de destino).
Uso Previsto	Producto de uso industrial.
Requisitos legales	<p>CAA, Cap. II, Art. 154 bis (Res. Conj. N° 40/2003 y N° 344/2003) Medio de Transporte de Alimentos.</p> <p>CAA, Cap. III, Resolución GMC nº 12/11 Anexo REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES INORGÁNICOS EN ALIMENTOS, parte II</p> <p>CAA, Cap. IV, Art. 184 -185 Embalaje; Cap. V Rotulación, Art. 235 séptimo – (Res. Conj. SPReI N° 57/2010 y SAGyP N° 548/2010)</p> <p>CAA Cap. XI Art. 821, 823 y 824. - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)</p> <p>CAA Cap. XVII Art.1340 - (Resolución Conjunto SPReI N° 161/2008 y SAGPyA N° 244/2008)</p>

La información contenida en esta especificación es estrictamente confidencial y propiedad de ROLLFOOD y no está autorizada la reproducción y/o divulgación total o parcial de su contenido. Esta revisión es válida a la fecha hasta la emisión de una nueva revisión.