

 <p>INNOVACIÓN EN ALIMENTOS</p>	<b>ESPECIFICACION PRODUCTO TERMINADO</b>		Código: EPT-CA-02 Rev.: 02 Emisión: 01/09/2023	
Elaborado por: Calidad	Revisado por: Producción	Aprobado por: Dirección		
Nombre del producto	<b>ZANAHORIA DESHIDRATADA INSTANTÁNEA</b>			
Descripción y características	Zanahoria 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-2023-06575427- -GDEMZA-DHA#MSDSYD		
Ingredientes y alérgenos	Ing.: pulpa de zanahoria, harina de arroz, almidón de maíz, azúcar, sodio bicarbonato INS 550 ii			
<b>Especificaciones</b>	<b>Característica Físicoquímicos</b>			
	<b>Parámetro</b>	<b>Unidad</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método/Equipo</b>
	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
	<b>GRANULOMETRÍA*</b>			
	<b>MALLA</b>	<b>PORCENTAJE</b>	<b>RETENIDO/PASANTE</b>	<b>Método/Equipo</b>
	5	0	Retenido	A.S.T.M
	40	mín. 90	Retenido	
	pasante	máx. 10	Pasante	
	<b>Características Microbiológicas **</b>			
	<b>Parámetro</b>	<b>Unidad</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método</b>
	<i>Recuento de aerobios en placa a 37°C</i>	UFC/g	Máx 5.10 <sup>4</sup>	ICMSF
	<i>Coliformes a 37°C (NMP)</i>	UFC/g	Máx. 100	ICMSF
	<i>E. coli</i>	UFC/1g	Ausencia	ISO 16649-2:2015
	<i>Salmonella spp</i>	UFC/25 g	Ausencia	ISO 6579-1:2017
	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i>	UFC/25 g	Ausencia en 25 g	ISO 6888-3:1999 ICMSF
	<i>Hongos y levaduras</i>	UFC/g	Máx. 10 <sup>3</sup>	ISO 21527-2
	<b>Características Sensoriales*</b>			
	<b>Parámetro</b>	<b>Detalle</b>		
<b>Deshidratado</b>		<b>Rehidratado</b>		
Aspecto	polvo sin puntos negros		puré de textura uniforme sin separación de líquido ni puntos negros.	
Sabor	Característico, no rancio		Característico que recuerda a la zanahoria, sin sabores extraños	
Aroma	Característico		Característico	
Color	naranja opaco uniforme		naranja opaco uniforme	

Elaborado por: Calidad

Revisado por: Producción

Aprobado por: Dirección

**Nombre del producto**

**ZANAHORIA DESHIDRATADA INSTANTÁNEA**

Rehidratación: 1 parte de sólido en 4 de agua a 20°C

**Información nutricional\*\*\*\***

**Porción 15 g (1 cucharada de sopa)**

Parámetro	Ctd. Por porción	Unidad	VD%
Valor energético	51,6 Kcal = 215,8 kj	Kcal y kj	2
Carbohidratos	12,2	g	4
Proteínas	0,7	g	1
Grasas totales	0	g	0
Grasas saturadas	0	g	0
Grasa trans.	0	g	0
Fibra alimentaria	1	g	4
Sodio	41,8	mg	2

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; \*\* Trimestral; \*\*\* 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**

- \_ 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 (rótulo)**

Loteado: fecha de elaboración dd/mm/aaaa-x  
Vencimiento: 12 meses desde la fecha de elaboración.

**Vida Util**

12 meses en correctas condiciones de conservación y del envase.

**Tratamiento y procesamiento**

Se parte de concentrado de zanahoria, 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.

Peso neto

15 kg

Elaborado por: Calidad

Revisado por: Producción

Aprobado por: Dirección

**Nombre del producto**

**ZANAHORIA DESHIDRATADA INSTANTÁNEA**

**Presentaciones, envase y embalaje**

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**

\_ El producto debe ser almacenado en un lugar limpio, fresco y seco, resguardado de la luz, aromas y contaminantes.  
\_ 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.

**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**

CAA, Cap. II, Art. 154 bis (Res. Conj. N° 40/2003 y N° 344/2003) Medio de Transporte de Alimentos.  
CAA, Cap. III, Resolución GMC nº 12/11 Anexo REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES INORGÁNICOS EN ALIMENTOS, parte II  
CAA, Cap. IV, Art. 184 -185 Embalaje; Cap. V Rotulación, Art. 235 séptimo – (Res. Conj. SPReI N° 57/2010 y SAGyP N° 548/2010)  
CAA Cap. XI Art. 821, 823 y 824. - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)  
CAA Cap. XVII Art.1340 - (Resolución Conjunto SPReI N° 161/2008 y SAGPyA N° 244/2008)

*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.*