

 <small>INNOVACION EN ALIMENTOS</small>	ESPECIFICACION PRODUCTO TERMINADO		Código: EPT-CA-03 Rev.: 02 Emisión: 01/09/2023	
Elaborado por: Calidad	Revisado por: Producción	Aprobado por: Dirección		
Nombre del producto	TOMATE DESHIDRATADO INSTANTÁNEO			
Descripción y características	Tomate 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-2023-06527289- -GDEMZA-DHA#MSDSYD		
Ingredientes y alérgenos	Ing.: pulpa de tomate, harina de arroz, azúcar, sodio bicarbonato INS 550 ii.			
Especificaciones	Característica Físicoquímicos			
	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*			
	MALLA	PORCENTAJE	RETENIDO/PASANTE	Método/Equipo
	5	0	Retenido	A.S.T.M
	40	mín. 90	Retenido	
	pasante	máx. 10	Pasante	
	Características Microbiológicas **			
	Parámetro	Unidad	Tolerancia	Método
	<i>Recuento de aerobios en placa a 37°C</i>	UFC/g	Máx 5.10 ⁴	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 ³	ISO 21527-2
	Características Sensoriales*			
	Parámetro	Detalle		
Deshidratado		Rehidratado		
Aspecto	Polvo sin puntos negros		Puré de textura uniforme sin separación de líquido ni puntos negros.	
Sabor	Característico, no rancio		Característico que recuerda al tomate, sin sabores extraños	
Aroma	Característico		Característico	
Color	Rojo opaco uniforme		Rojo opaco uniforme	

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	48 Kcal =193 kj	Kcal y kj	2
Carbohidratos	10	g	3
Proteínas	1,6	g	2
Grasas totales	0	g	0
Grasas saturadas	0	g	0
Grasa trans.	0	g	0
Fibra alimentaria	1	g	4
Sodio	115	mg	5
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 (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 doble de tomate, 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	
	vean	Pallet de 1,2 x 1 x 0,10 m; Bolsa/pallet: 40 ; 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>
<p><i>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.</i></p>	