

**DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION**

ARVEJAS SECAS REMOJADAS / SOAKED DRIED PEAS

**Razón Social / Business name**

INALPA INDUSTRIAS ALIMENTICIAS PAVÓN ARRIBA S.A.

**RNE (Registro Nacional de Establecimiento) / (National Registration of Establishment)**

21-005496

**RNPA (Registro Nacional de Producto Alimenticio) / (National Food Product Registration)**

21-105225

**REQUISITOS LEGALES APLICABLES / APPLICABLE LEGAL REQUERIMENTS**

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA) (Argentine Food Code)

Capítulo XI – Artículo 928 / Chapter XI – Art - 928

Capítulo III – Artículo 156 /Chapter III – Art 156

Capítulo V Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos / Chapter V Standards for food labeling and advertising

Ley 27642 Promoción de la alimentación saludable / Law 27642 Promotion of healthy eating

Ley 26905 Reglamentación del consumo de sodio / Law 26905 Regulation of sodium consumption

**PRESENTACIONES / PRESENTATIONS**

Peso Neto / <i>Net weight</i>	Peso Ecurrido / <i>Drained weight</i>	EAN13	DUN14
300g	205g	7792350067019	57792350067014
840g	495g	7792350000054	47792350000052
2950g	1750g	7792350001921	27792350001925

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION**

Porción/ Portion: 130g (1 taza de té) / (1 cup of tea)

	Cantidad por porción / <i>Amount per serving</i>	% VD (*) / <i>DV per serving(*)</i>
Valor energético / <i>Energy value</i>	147 Kcal = 615 kJ	7
Carbohidratos de los cuales / <i>Carbohydrates of which:</i>	21 g	7
Azúcares totales / <i>Total sugar</i>	2,6 g	--
Azúcares agregados / <i>Added sugar</i>	0g	--
Proteínas / <i>Protein</i>	12 g	16
Grasas totales / <i>Total fat</i>	1,7 g	3
Grasas Saturadas / <i>Saturated fat</i>	0,4 g	2
Grasas Trans / <i>Trans fat</i>	0 g	--
Fibra Alimentaria / <i>Dietary fiber</i>	9,5 g	38
Sodio / <i>Sodium</i>	109 mg	5

Elaboró: Gestión de Calidad

Revisó: Jefe de Calidad

Aprobó: Jefe de Calidad

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES, ADITIVOS Y COADYUVANTES DEL PROCESO /  
 COMPOSITION OF INGREDIENTS, ADDITIVES AND COADJUVANTS OF THE PROCESS**
**Ingredientes / Ingredients**

Arvejas / Pea

Agua / water

Sal / salt

Cloruro de calcio / calcium chloride

**DECLARACIÓN DE ALERGENOS / ALLERGEN STATEMENT**
**PUEDE CONTENER SOJA, TRIGO, AVENA, CEBADA O CENTENO / MAY CONTAIN SOY,  
 WHEAT, OATS, BARLEY OR RYE**
**CARACTERÍSTICAS MEDIBLES / MEASURABLE CHARACTERISTICS**
**ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC**
**Aspecto / Appearance**

 Técnica de medición: VISUAL / measurement technique:  
 VISUAL

Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch

**Aspecto uniforme / uniform  
 appearance**
**Textura / Texture**

 Técnica de medición: Organoléptico / measurement technique:  
 organoleptic

Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch

**Firme y sin tendencia a deshacerse / firm  
 and without tendency to fall apart**
**Sabor / Taste**

 Técnica de medición: Organoléptico / measurement  
 technique: organoleptic

Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch

**Libre de sabores extraños / free from  
 foreign flavors**
**Olor / Odour**

 Técnica de medición: Organoléptico / measurement technique:  
 organoleptic

Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch

**Libre de olores extraños / free from  
 foreign odors**
**Turbidez del líquido de cobertura /  
 Turbidity of the covering liquid**

 Técnica de medición: VISUAL / measurement technique:  
 VISUAL

Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch

**Ligeramente turbio / Slightly turbid**
**Aspecto del envase / Packaging  
 appearance**

 Técnica de medición: VISUAL / measurement technique:  
 VISUAL

Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch

**Correcto / Right**
**Cierre del remache / Can seam  
 inspection**

Técnica de medición: VISUAL / Measurement technique: Visual

Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch

**Correcto / Right**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTICS**

<b>Peso neto / Net weight</b> Técnica de medición: GRAVIMÉTRICO / measurement technique: GRAVIMETRIC Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch	<b>300g</b> LIE = 300g <b>840g</b> LIE = 840g <b>2950g</b> LIE = 2950g
<b>Peso escurrido / Dreined weight</b> Técnica de medición: GRAVIMÉTRICO / measurement technique: GRAVIMETRIC Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch	<b>300g</b> LIE = 205g <b>840g</b> LIE = 495g <b>2950g</b> LIE = 1750g
<b>Vacío / Vacuum</b> Técnica de medición: VACUÓMETRO / measurement technique: vacuum gauge Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch	<b>LIE = 4,9 in Hg</b>
<b>Espacio de cabeza / Head space</b> Técnica de medición: MEDICIÓN LINEAL / measurement technique: linear measurement Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch	<b>LSE = 9,5 mm</b>
<b>Granos negros / Black beans</b> Técnica de medición: GRAVIMÉTRICO / measurement technique: GRAVIMETRIC Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch	<b>Ausencia / Absence</b>
<b>Fragmentos / Fragments</b> Técnica de medición: GRAVIMÉTRICO / measurement technique: GRAVIMETRIC Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batchn	<b>LSE = 7 %</b>
<b>Manchadas / Stained</b> Técnica de medición: GRAVIMÉTRICO / measurement technique: GRAVIMETRIC Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch	<b>LSE = 20 %</b>
<b>Germen visible / Visible germ</b> Técnica de medición: GRAVIMÉTRICO / measurement technique: GRAVIMETRIC Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch	<b>LSE = 10 %</b>

**CONTAMINANTES FÍSICOS / PHYSICAL CONTAMINANTS**

<b>Partes vegetales /Vegetable parts</b> Técnica de medición: VISUAL / Measurement technique: Visual Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch	<b>LSE = 0,5%</b>
--	-------------------

Elaboró: Gestión de Calidad

Revisó: Jefe de Calidad

Aprobó: Jefe de Calidad

<b>Partículas metálicas / Metallic particles</b>		Ausencia / Absence
Técnica de medición: VISUAL / Measurement technique: Visual		
Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch		
<b>Presencia de insectos / Insects</b>		Ausencia / Absence
Técnica de medición: VISUAL / Measurement technique: Visual		
Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch		
<b>Otros cuerpos extraños / Other foreign objects</b>		Ausencia / Absence
Técnica de medición: VISUAL / Measurement technique: Visual		
Etapa: POR PARTIDA / Stage: per batch		
<b>FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL CHEMISTRY</b>		
<b>pH</b>		LIE = 5,5 ; LSE = 6,5
Técnica de medición: Peachímetro / measurement technique: Peachimeter		
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS / CHEMICAL CONTAMINANTS</b>		
<b>Antimonio (como Sb) / Antimony (as Sb)</b>		LSE = 2 mg/Kg
Etapa: según plan de Laboratorio externo / Stage: according to external laboratory plan		
<b>Boro (como B) / Boron (as B)</b>		LSE = 80 mg/Kg
Etapa: según plan de Laboratorio externo / Stage: according to external laboratory plan		
<b>Cadmio (como Cd) / Cadmium (as Cd)</b>		LSE = 0,10 mg/Kg
Etapa: según plan de Laboratorio externo / Stage: according to external laboratory plan		
<b>Plata (como Ag) / Silver (as Ag)</b>		LSE = 1 mg/Kg
Etapa: según plan de Laboratorio externo / Stage: according to external laboratory plan		
<b>Zinc (como Zn) / Zinc (as Zn)</b>		LSE = 100 mg/Kg
Etapa: según plan de Laboratorio externo / Stage: according to external laboratory plan		
<b>Plomo (como Pb) / Plumb (as Pb)</b>		LSE = 0,20 mg/Kg
Etapa: según plan de Laboratorio externo / Stage: according to external laboratory plan		
<b>Estaño (como Sn) / Tin (as Sn)</b>		LSE = 250 mg/Kg
Etapa: según plan de Laboratorio externo / Stage: according to external laboratory plan		
<b>Arsénico (como As) / Arsenic (as As)</b>		LSE = 0,10 mg/Kg
Etapa: según plan de Laboratorio externo / Stage: according to external laboratory plan		
<b>Flúor (como F) / Fluorine (as F)</b>		

Etapas: según plan de Laboratorio externo / Stage: according to external laboratory plan

LSE = 1,5 mg/Kg

### Cobre (como Cu) / Copper (as Cu)

Etapas: según plan de Laboratorio externo / Stage: according to external laboratory plan

LSE = 10 mg/Kg

## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL CRITERIA

### Rto aerobios mesófilos viables / Viable aerobic mesophilic count

Técnica de medición: Laboratorio Externo / measurement technique: external laboratory

<10 UFC/g

Etapas: Según Plan de Laboratorio / Stage: according to laboratory plan

### Rto anaerobios esporulados /Esporulated anaerobic count

Técnica de medición: Laboratorio Externo / measurement technique: external laboratory

<10 UFC/g

Etapas: Según Plan de Laboratorio / Stage: according to laboratory plan

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / STORAGE CONDITIONS

El Almacenamiento y Transporte de la mercadería se realiza a temperatura ambiente / The storage and transport of the merchandise is carried out at room temperature.

## VIDA ÚTIL / SHELF LIFE

1095 días / 1095 days

## USO PREVISTO / EXPECTED USE

Listo para servir / Ready to serve.

Conservar en lugar seco y fresco. No exponer a rayos del sol / Store in a dry and cool place. Do not expose to sunlight.

Consumir preferentemente antes de: ver tapa o fondo del envase / Consume preferably before: see lid or bottom of the container.

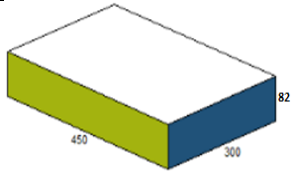
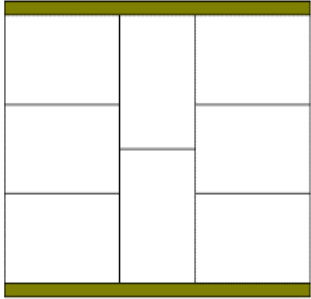

Una vez abierto colocar en otro recipiente apto para alimentos por un lapso de tiempo no mayor a 3 días / Once opened, place in another container suitable for food for a period of time no longer than 3 days.

No apto para alérgicos al trigo, avena, cebada, centeno y soja. No apto para hipertensos. / Not suitable for those allergic to wheat, oats, barley, rye and soy. Not suitable for hypertensives.

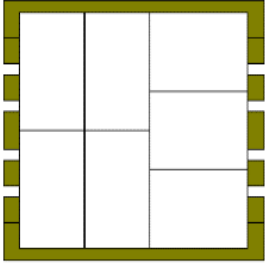
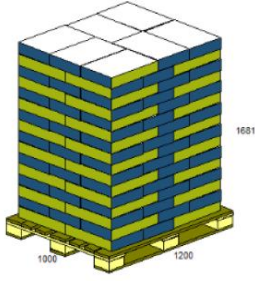
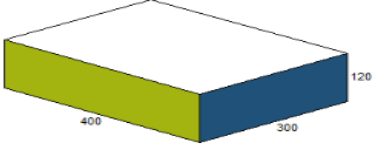
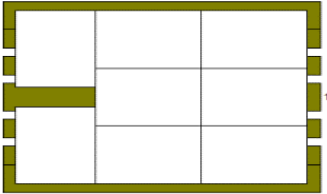
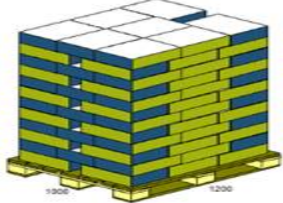
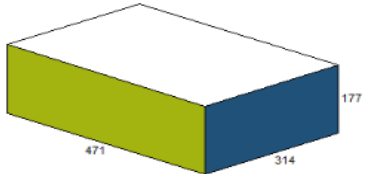
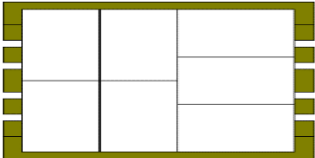
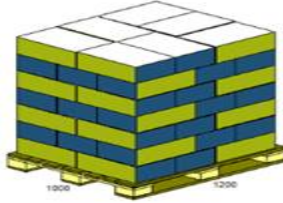
## MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO / DISTRIBUTION AND STORAGE METHOD

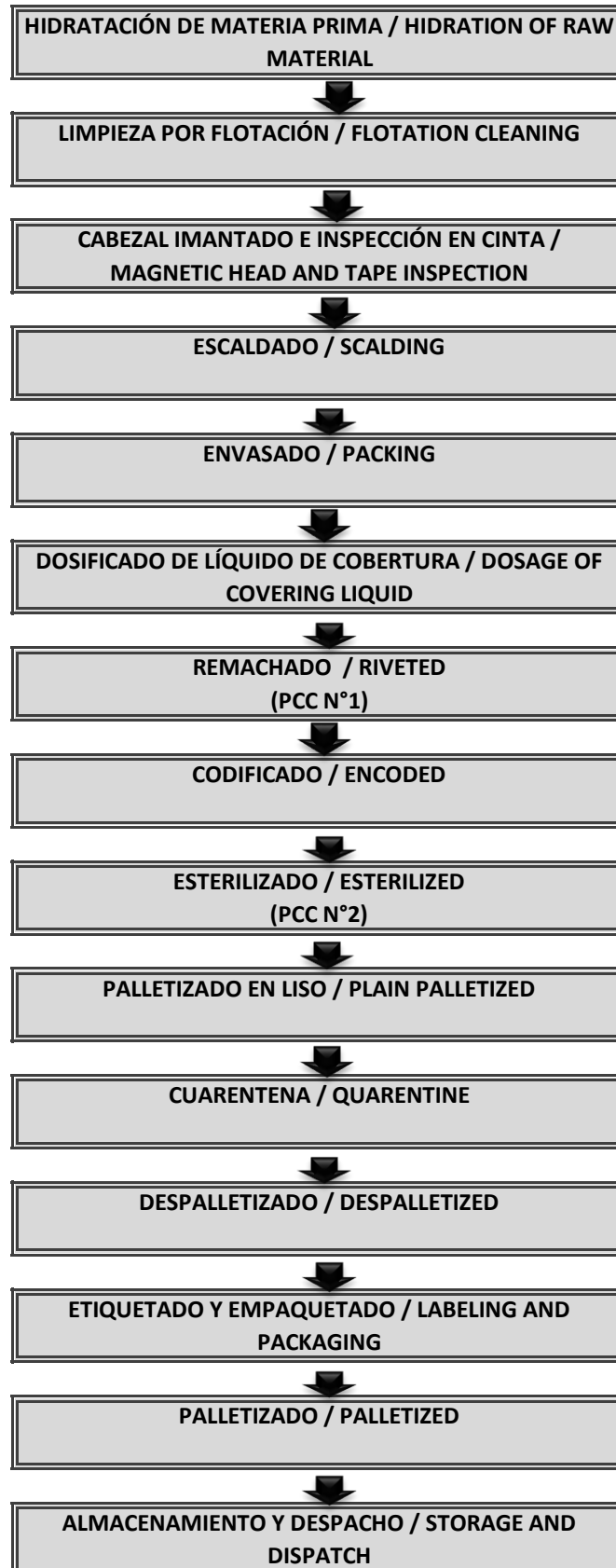
Los transportes utilizados por INALPA para el despacho de mercadería son tercerizados y poseen condiciones sanitarias adecuadas y controladas / The transports used by INALPA for the dispatch of merchandise are outsourced and have adequate and controlled sanitary conditions.

<b>CODIFICACIÓN / CODIFICATION</b>
<b>VTO MM/AAAA ASR</b> <b>L DDMMAA Rn° HH:MM</b>
<p>Vto.: mes (MM: 2 dígitos) y año de vencimiento (AAAA: 4 dígitos). / <i>Expiration: month (mm: 2 digits) and expiration year (YYYY: 4 digits).</i></p> <p>El vencimiento entra en vigencia el día mes declarado / <i>The expiration date is effective on the declared month day.</i></p> <p>ASR: código interno del producto que se está elaborando / <i>Internal code of the product being produced.</i></p> <p>L: para identificar código de lote del producto terminado / <i>To identify batch code of the finished product.</i></p> <p>DDMMAA: fecha de elaboración del producto (día (dos dígitos)- mes (dos dígitos)- año (dos dígitos)) / <i>Product manufacturing date (day (2 digits) - month (2 digits) - year (2 digits)).</i></p> <p>R N°: número que identifica la remachadora de la línea de la producción de semielaborado / <i>Number that identifies the riveting machine of semi-finished production line.</i></p> <p>HHMM: horario (hora y minutos) de envasado / <i>Packaging schedule (hour and minutes).</i></p>
<b>EMPAQUE PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING</b>
<p>Envase de hojalata con recubrimiento interior en cuerpo, tapa y fondo por barniz epoxi fenólico + barniz fenólico aluminio en su interior y costura con polvo electrostático, poliéster, compuesto hermetizante a base de caucho sintético. / <i>Tin container with internal coating on the body, lid, and the bottom with phenolic epoxy varnish + aluminum phenolic varnish inside and seam with electrostatic powder, polyester, synthetic rubber-based sealing compound.</i></p>

<b>DATOS LOGÍSTICOS - UNIDADES DE VENTA / LOGISTICS DATA - SALES UNITS</b>				
<b>Formato 300g / 300g format</b>				
<b>Unidad de venta / Sales units</b>		<b>24 unidades x 300g / 24 units x 300g</b>		
<b>Packaging</b>	Termo-contráctil / Heat shrinkable			
<b>Bultos x piso / Packages for floor</b>	<b>Pisos x pallet / Floor by pallets</b>	<b>Total de bultos / Total packages</b>	<b>Altura del pallet / Pallet height</b>	<b>Peso del pallet / Pallet weight</b>
8	15	120	1,40 m	1062 Kg
<b>Esquema de palletizado / Palletizing scheme</b>			<b>Esquema de pallet / Pallet scheme</b>	
<b>Packaging</b>	Wrap Around			
<b>Bultos x piso / Packages for floor</b>	<b>Pisos x pallet / Floor by pallets</b>	<b>Total de bultos / Total packages</b>	<b>Altura del pallet / Pallet height</b>	<b>Peso del pallet / Pallet weight</b>

Elaboró: Gestión de Calidad  
 Revisó: Jefe de Calidad  
 Aprobó: Jefe de Calidad

7	17	119	1,60 m	1057 Kg
Esquema de palletizado / Palletizing scheme		Esquema de pallet / Pallet scheme		
<b>Formato 840g / Format 840g</b>				
Unidad de venta / sales units	12 unidades x 840g / 12 units x 840g			
Packaging	Termo-contráctil / heat shrinkable			
Bultos x piso / packages	Pisos x pallet / floor by pallet	Total de bultos / total packages	Altura del pallet / Pallet height	Peso del pallet / Pallet weight
8	12	96	1,45 m	1125 Kg
Esquema de palletizado / palletizing scheme		Esquema de pallet / pallet scheme		
<b>Formato 2950g / Format 2950g</b>				
Unidad de venta / sales units	6 unidades x 2950g / 6 units x 2950g			
Packaging	Cajas de cartón / Cardboard boxes			
Bultos x piso / packages	Pisos x pallet / floor by pallet	Total de bultos / total packages	Altura del pallet / pallet height	Peso del pallet / pallet weight
7	7	49	1,30 m	1036 Kg
Esquema de palletizado / palletizing scheme		Esquema de pallet / pallet scheme		
PALLET ARLOG NORMALIZADO CLASE B / STANDARD ARLOG PALLET CLASS B				

**DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO / PROCESS FLOW DIAGRAM**Ing. Larisa G. Campana  
Gerente de calidad y Desarrollo  
INALPA SA