

I.M. S.R.A. N° 0038/235**SALSA DE TOMATE****1. Marca: Doña Brenda****2. Ingredientes:** Tomates, sal (MÁX. 0.4%) y azúcar.**3. Presentación: 1 Kg.****4. Características Fisicoquímicas**

Cloruro de sodio: máx. 0.4 %

Cenizas insolubles en agua referida al producto de 4.5 % de sólidos solubles: máx. 0.05 %

pH: 3.5-4.5

Sólidos solubles: mín. 4.5 ° Brix

5. Características Microbiológicas

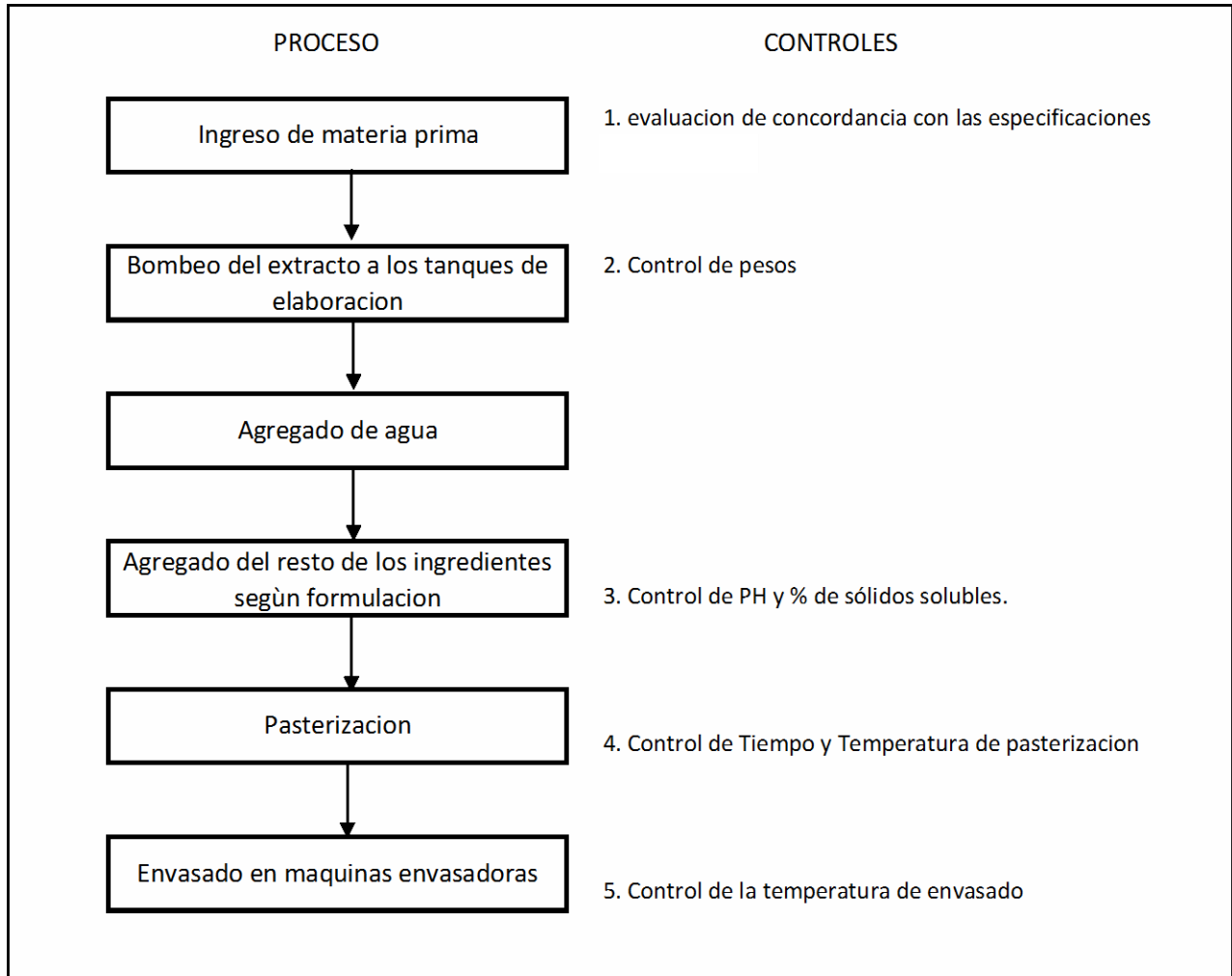
Recuento de hongos

Método de Howard: < 50% campos positivos

6. Características del envase:

Envase primario: Tetrapak (PE/Cartulina/PE/Al/PE).

7. Proceso de Elaboración:



El lote y la fecha de vencimiento son impresas por método inkjet en cada unidad.

Acondicionamiento: los envases Tetrabrik son colocados en cajas de cartón y palletizados para su almacenamiento o comercialización.

Una vez finalizado el proceso de producción y envasado, todas las cañerías y bombas son desarmadas para su completa limpieza. Todo el equipamiento se lava y desinfecta según los procedimientos de limpieza.

8. Puntos de Control:

1. Evaluación de concordancia con las especificaciones de la materia prima.
2. Control del tiempo y la temperatura durante el procesamiento térmico.
3. Determinación del contenido de sólidos solubles y pH del producto terminado.
4. Control de pesos, sellado y fechado de envases durante el envasado.

9. Información Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 60g (equivalente a 3 cucharadas soperas)		
	1 porción	% VD (*)
Valor energético	14 kcal = 60 kJ	1
Carbohidratos	2.9 g	1
Proteínas	0.6 g	1
Fibra Alimentaria	0.6 g	2
Sodio	93 mg	4

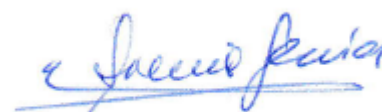
No aporta cantidades significativas de grasas totales, grasas saturadas ni grasas trans.
(*) Valores Diarios por porción con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

10. Estabilidad y vida útil estimada

Se realiza el almacenamiento del producto a 25 ° C y protegido de la luz.

Tiempo (meses)	pH	caracteres sensoriales	Resultados
15	4.3	Color, olor y sabor característicos	aceptable
17	4.3	Color, olor y sabor característicos	aceptable
18	4.3	Color, olor y sabor característicos	aceptable
19	4.3	Alteración del color: amarronado	apenas aceptable

A partir de los resultados experimentales, se toma como vida útil del producto 18 meses a partir de la fecha de envasado.



*Q. F. Silvia García
Toja Departamento de Control
de Calidad
GIBUR S.A.*