

I.M.M. S.R.A. Reg N° 0038/022**ACEITUNAS VERDES EN RODAJAS EN SALMUERA LIBRES
DE GLUTEN****1. Marca:**

Gibur S.A.

2. Elaborador

Gibur S.A. I.M. Reg. S.R.A. N° 38/022.

Cnel. Bélinzon 5005.

Montevideo, Uruguay.

3. Ingredientes:

Aceitunas, agua, sal, conservador INS202.

4. Presentación:

- Doypack (Peso escurrido: 100 g / Peso Neto: 250 g)

- Sachet (Peso escurrido: 1 kg / Peso Neto: 1.5 kg)

5. Formula cuali-cuantitativa:**5.1. Salmuera**

Ingrediente	Porcentaje	N° Reg.
Agua	92.75	---
Sal	7.10	MSP 30184
Conservador: INS 202	0.15	1277/4

5.2. Producto terminado

Ingrediente	Porcentaje	N° Reg.
Aceitunas	55.0	38/245
Agua	41.73	---
Sal	3.20	MSP 30184
Conservador: INS 202	0.07	1277/4

6. Características del envase:

Envase primario: Film laminado de poliéster / Film de polietileno.

7. Características Fisicoquímicas

pH: <3.90

8. Características Microbiológicas

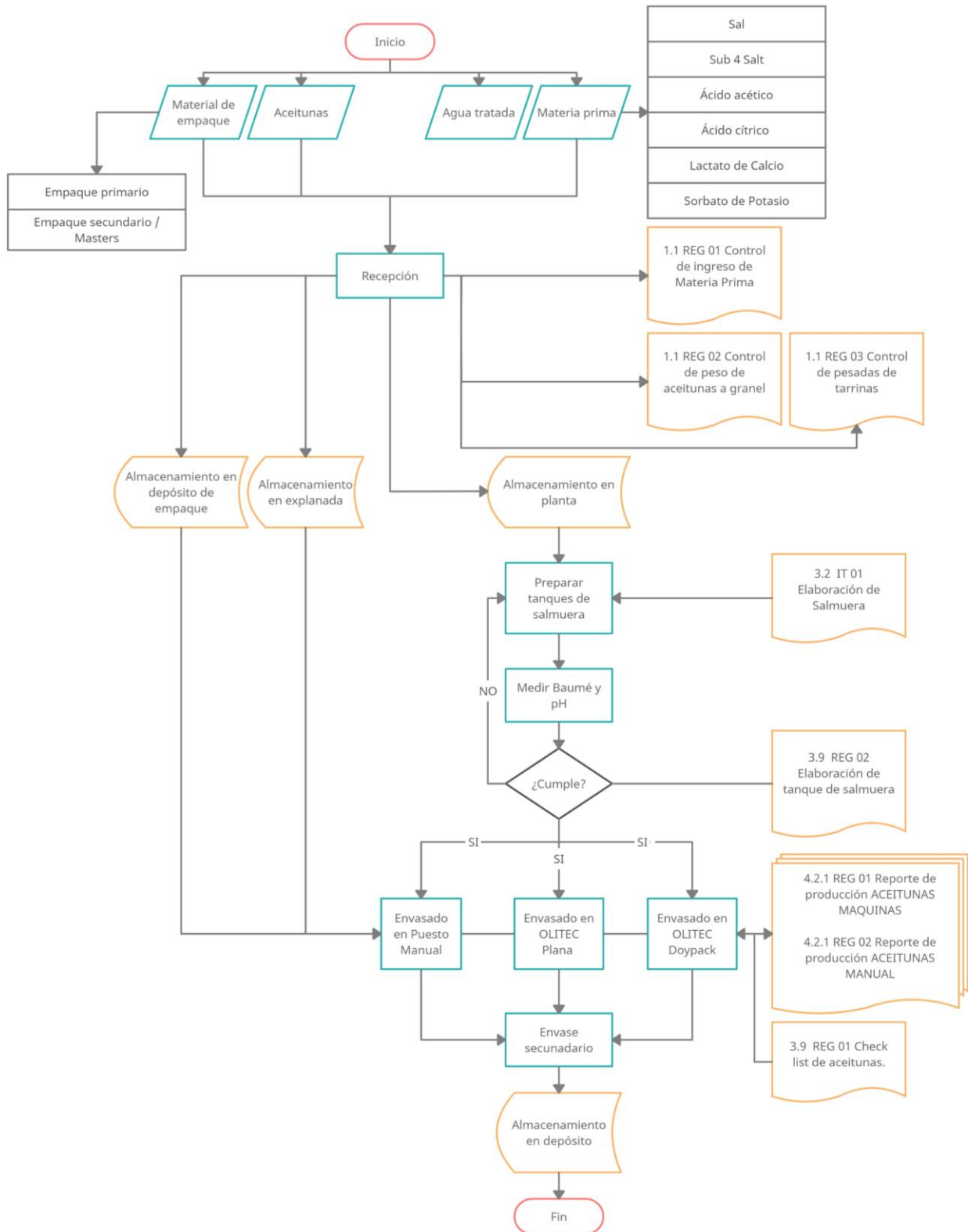
Aerobios totales < 100 UFC/g

Recuento de hongos Método de Howard: < 50% campos positivos

Levaduras < 100 UFC/g

Coliformes totales < 3 NMP/g

9. Proceso de Elaboración:



Los sachet son fechados y loteados por la máquina envasadora, el lote y la fecha de vencimiento son impresos por método inkjet en cada unidad.

VENC: DD/MM/AAAA

Lote: XXX hh:mm:ss

DD:	Día	Lote	Corresponde con calendario Juliano
MM:	Mes	hh:	Hora
AAAA:	Año	mm:	Minutos
		ss:	Segundos

Una vez finalizado el proceso todo el equipamiento se lava y desinfecta según los procedimientos de limpieza.

10. Puntos de Control:

1. Evaluación de concordancia con las especificaciones de la materia prima.
2. Control de limpieza de tanques y equipos.
3. Control y registro de pH y °Baume de la salmuera.
4. Evaluación sensorial del producto envasado.
5. Control de pesos, sellado y fechado de envases durante el envasado.

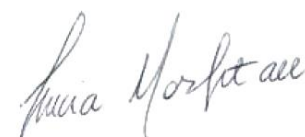
11. Información Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción 20g (5 aceitunas)		
	Cantidad por porción	%VD(*)
Valor energético	35 kcal=147kJ	2
Grasas totales	3.7 g	7
Grasas saturadas	1.2 g	5
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0.7 g	3
Sodio	300 mg	13

No aporta cantidades significativas de carbohidratos ni proteínas.
(*):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.

12. Estabilidad y vida útil estimada

24 meses a partir de la fecha de envasado.



Ing. Quím. Lucía Marfetan
Departamento de control de Calidad
GIBUR S.A