

I.M.M. S.R.A. Reg N° 0038/370

**PULPA DE TOMATE ITALIANA
LIBRES DE GLUTEN****1. MARCA:**

Morixe

2. ELABORADOR:

Gibur S.A. I.M. Reg. S.R.A. N° 38

Cnel. Belinzon 5005.

Montevideo, Uruguay

3. INGREDIENTES / FORMULA CUALI-CUANTITATIVA:

Agua, Extracto doble de tomates, pulpa de manzana, almidón modificado, cebolla, aceite de soja, sal (max 1%), azúcar, fructuosa, aderezo a base de ajo, orégano, regulador de acidez (ácido cítrico – INS330).

Ingrediente	Porcentaje	N° Reg.
Agua	72.45	-
Extracto doble de tomate	18.60	38/180
Pulpa de manzana	2.88	038/196
Almidón modificado	2.12	16366/54
Cebolla	1.35	038/214
Aceite de soja	0.96	639/200
Sal	0.77	MSP 30184
Azúcar	0.58	30631/3
Fructosa	0.38	5921/105
Aderezo a base de ajo	0.15	038/279
Orégano	0.06	1026/12
Ácido cítrico (INS 330)	0.03	1277/241

4. PRESENTACIÓN

200g, 1kg

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

- 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

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

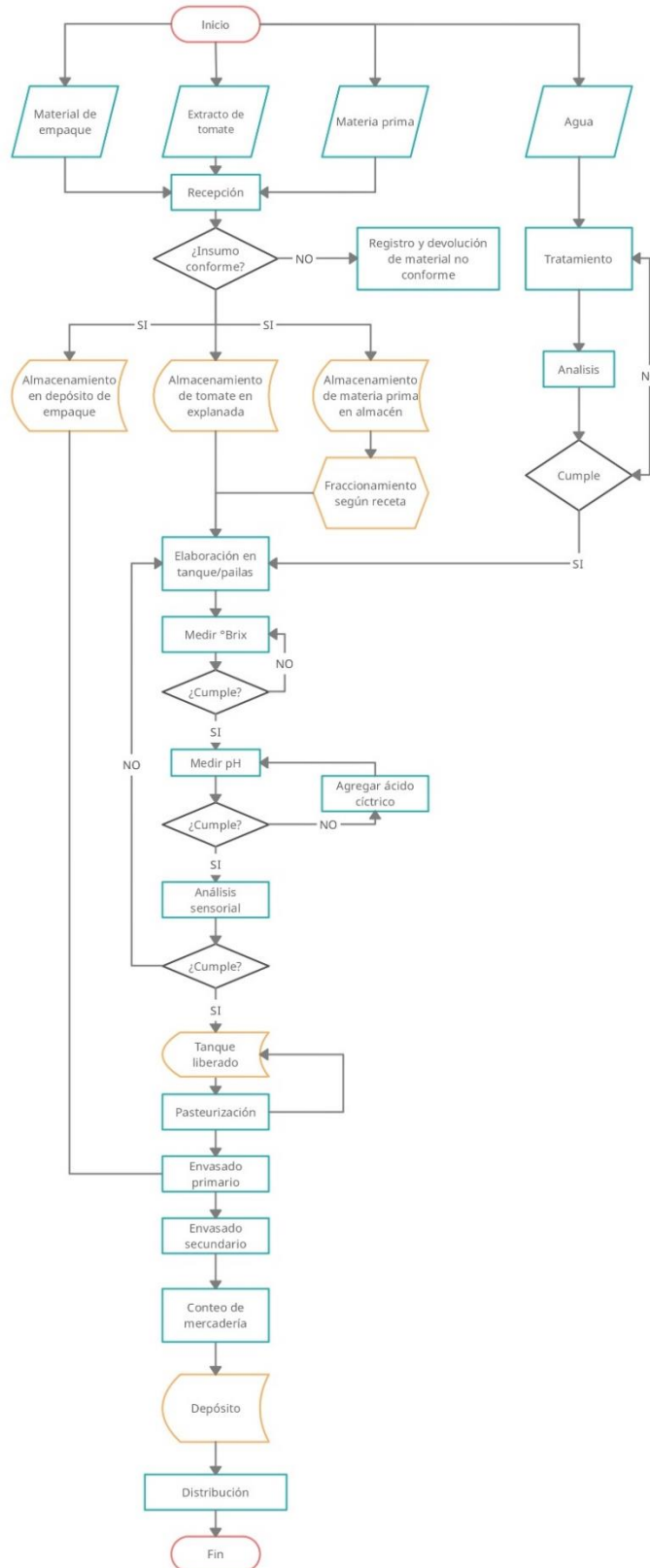
- Recuento de E.coli: <10 ufc/g
- Coliformes totales: <100 ufc/g

GiBUR	Memoria Descriptiva	0038-370 MD
		22/07/2024
		Versión: 02

- Recuento de Aerobios mesófilos: <100 ufc/g
- Recuento de Hongos: <50 ufc/g
- Recuento de Levaduras: < 50 ufc/g

7. CARACTERISTICAS DEL ENVASE:
Envase Tetrabrik® (PE/Cartulina/PE/Al/PE)

8. PROCESO DE ELABORACIÓN



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

9. PUNTOS DE CONTROL

- Evaluación de concordancia con las especificaciones de la materia prima.
- Control del tiempo y la temperatura durante el procesamiento térmico.
- Determinación del contenido de sólidos solubles y pH del producto terminado.
- Control de pesos, temperatura de envasado, y fechado de envases durante el envasado.
- Control de sellado del envase en el producto terminado para que no existan pérdidas de producto ni entrada de microorganismos.

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 60g (equivalente a 3 cucharadas soperas)		
	1 porción	% VD (*)
Valor energético	26 kcal = 109 kJ	1
Carbohidratos	4.4 g	1
Proteínas	0.7 g	1
Grasas totales	0.6 g	1
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0.6 g	2
Sodio	184 mg	8

No aporta cantidades significativas de vitaminas ni minerales. (*) 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.

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

Una vez abierto conservar en el refrigerador (5-8°C) por un máximo de 5 días.

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

13. LOTEADO

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

DD: Día

MM: Mes

AAAA: Año

Lote: XXX hh:mm:ss

XXX: Corresponde con calendario Juliano

hh: Hora

mm: Minutos

ss: Segundos