

I.M.M. S.R.A. Reg N° 0038/371

**PURÉ DE TOMATE  
LIBRE 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 tomate, Sal (máx.0,5%), Regulador de acidez: Ácido cítrico.  
Sólidos solubles naturales del tomate: mín.: 9%

Ingrediente	Porcentaje	N° Reg.
Agua	70.65	-
Extracto doble de tomate	28.85	38/180
Sal	0.50	MSP 30184
Ácido cítrico (INS 330)	0*	1277/241

**4. PRESENTACIÓN**

200g, 1kg

**5. CARACTERISTICAS 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

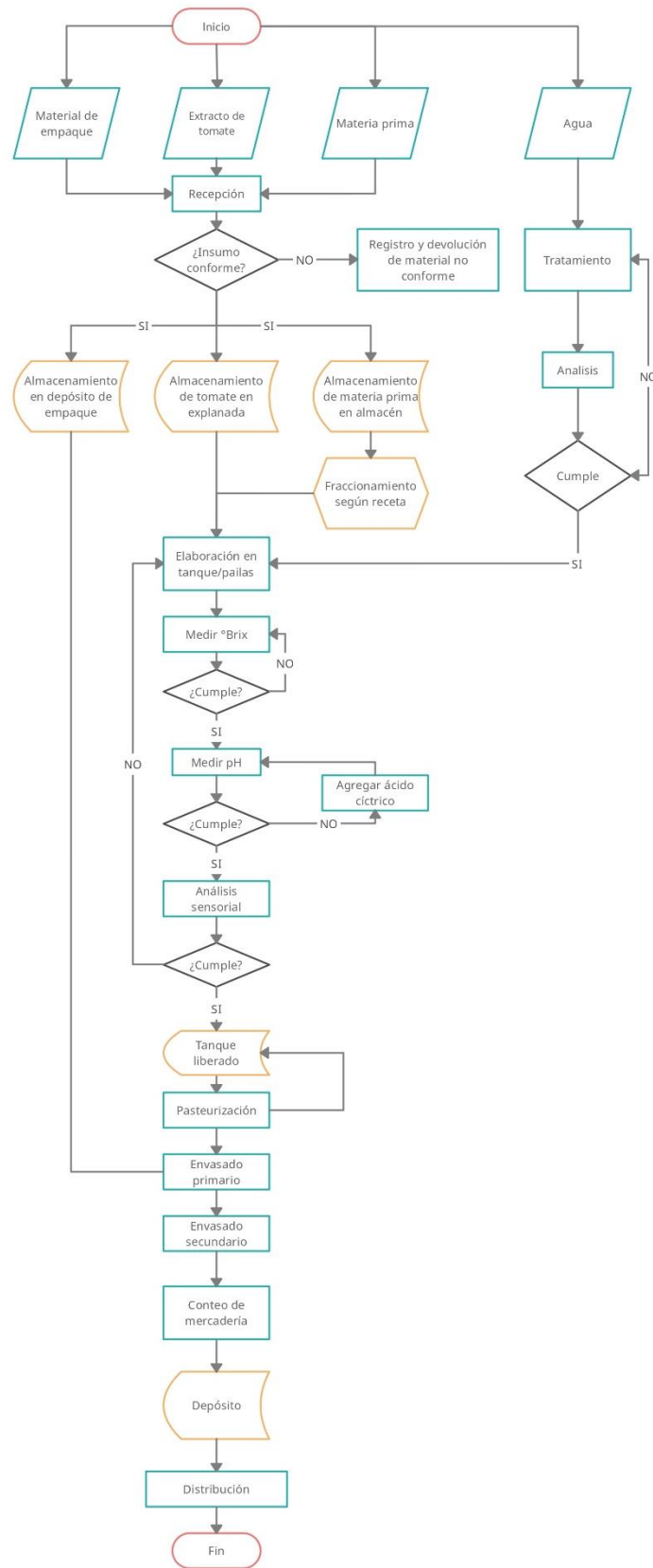
**6. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

- Recuento de hongos (Método de Howard): < 50% campos positivos

**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

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
<b>Porción: 60g (equivalente a 3 cucharadas soperas)</b>		
	<b>1 porción</b>	<b>% VD (*)</b>
Valor energético	25 kcal = 105 kJ	1
Carbohidratos	5.5 g	2
Proteínas	1.0 g	1
Grasas totales	0 g	0
Fibra Alimentaria	1.2 g	5
Sodio	212 mg	9

No aporta cantidades significativas de 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.

## 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.

VEN: 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

