

Datos completos identificatorios del alimento: DULCE DE MEMBRILLO

Definición del producto: alimento terminado

Elaborado y distribuido por: Pancini Industrial del Sauce S.A. Ruta 107, km 1,100 , Sauce, Canelones, Uruguay, teléfono 2294-0223, con oficina comercial sita en Juncal 1327/604, Edificio Ciudadela, Montevideo, teléfono 2915-9690.

Origen: Industria Uruguaya

a. Memoria descriptiva de

a.1- Procedimiento de elaboración

I-Proceso común inicial

I.1- Selección de la fruta fresca: se elige la fruta de primera calidad, de tamaño, color y estado de madurez uniforme, descartando las frutas con daño visible

I.2- Lavado: las frutas se lavan con agua potable a presión.

I.3- Clasificación: se sacan los frutos defectuosos, con hongos o en mal estado

II- Luego del lavado y clasificado, las frutas destinadas a dulces, pasan al siguiente proceso:

II.1- Triturado

II.2- Mezcla de la pulpa de frutas con azúcar y aditivos en mezclador horizontal (se usa fruta fresca o pulpa de membrillo previamente preparada por la propia empresa)

II.3- Cocción a vacío- PCC: registro continuo de presión y temperatura, grados Brix finales

II.4 Tamizado: doble tamizado con malla 1,5 mm primero y luego con malla 0,8 mm.

II.5- Envasado: se coloca la bolsa en un molde, se envasa en caliente el dulce, se cierra la bolsa con una selladora en caliente con cintas de teflón. Luego se colocan en el cierre mediante sello y con tinta inkjet la fecha de vencimiento en formato: Vencimiento mes/año y el número de lote, que además corresponde a la fecha de elaboración, en formato Lote: DDMMAA.

II.6- Enfriamiento: se estiban los moldes separados y se deja circular aire entre ellos por 24 horas.

II.7- Etiquetado y expedición

a.2- Control de procesos, involucrados análisis de riesgo y puntos críticos de control (PCC) – Se indican en a.1

a.3- Controles analíticos periódicos sobre el producto terminado-

Controles visuales y organolépticos periódicos

b- Productos a registrar, tipo, característica y composición de envases

I.M. S.R.A. No. 7263/1116- Dulce de membrillo marca La Granjera, envase : bolsa impresa y laminada de polipropileno biorientado natural + polietileno de baja densidad natural (STRONG S.A., S.R.A.Nº743), I.C. Nº F/10-21-24-29-40/48-01- PESO NETO 100 g a 5kg.

c. Lista de ingredientes alimentarios (orden decreciente)

Pulpa de membrillo, azúcar, acidulante ácido cítrico (INS330), colorante rojo Ponceau 4R (INS124).

| NOMBRE MATERIA PRIMA | RAZON SOCIAL DEL PROVEDOR |
|----------------------|---|
| MEMBRILLO | Javier Fontana, Susana Alfaro, Maximiliano Grasso, Héctor Oliveri, Néstor Zarranz |
| AZÚCAR | AZUCARERA DEL LITORAL S.A. |
| ÁCIDO CÍTRICO | NORTESUR S.A. |
| ROJO PONCEAU 4R | ABASTECIMIENTOS S.A. |
| | |
| | |

d. Vida útil garantizada del alimento: la vida útil ha sido comprobada con ensayos de conservación de producto realizados en las instalaciones del fabricante, en condiciones normales de almacenamiento. En base a la variación de color del producto y la sinéresis que se puede producir, se establece una vida útil de 6 meses.

e. Modo de conservación: Conservar en lugar fresco y seco

f Se adjunta rotulación

g. Declaración de datos analíticos

Producto final:

- mín 65% sólidos solubles refractométricos. Se mide la temperatura del producto y si es diferente de 20 °C se hace la corrección por temperatura utilizando tabla de corrección por temperatura
- colorante INS 124: 30 mg/kg
- relación fruta: edulcorante mínima 45:55 m/m

Tabla nutricional:

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---------------------------------|----------------------|----------|
| Porción 40g (1 rebanada) | | |
| | Cantidad por porción | % VD (*) |
| Valor energético | 103kcal = 433 kJ | 5 |
| Carbohidratos | 26 g | 9 |
| Proteínas | 0 g | 0 |
| Grasas totales | 0 g | 0 |
| Grasas saturadas | 0 g | 0 |
| Grasas trans | 0 g | - |
| Fibra alimentaria | 0,6 g | 2 |
| Sodio | 0 mg | 0 |

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ.
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas