

Número de habilitación: F/21-29-40/48-100

Datos completos identificatorios del alimento: MERMELADA DE FRUTILLA

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, Uruguay, 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- 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 clasificación, las frutas destinadas a mermeladas pasan al siguiente proceso:

II.1- Triturado

II.2- Cocción de las frutas en pailas con jarabe de glucosa, azúcar y aditivos a una temperatura de 105° C entre 55 y 60 minutos dependiendo de la madurez de la fruta y se concentra hasta alcanzar los 65° brix. - PCC: grados Brix finales

II.3- Envasado mecánico: se envasa en caliente a 80° C en potes, se pone la tapa y se deja enfriar en pallet por 24 horas.

II.4- Fechado –La fecha de vencimiento se coloca en la tapa con un sello en el formato: Vencimiento mes/año y el número de lote que además corresponde a la fecha de elaboración, se coloca con sello en el formato Lote: DDMMAA

II.5- Expedición

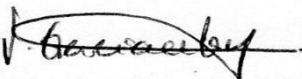
a.2- Control de procesos, involucrados análisis de riesgo y puntos críticos de control (PCC) – Se indican en a.1

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. 7263/12429- Mermelada de frutilla marca La Granjera, envase pote de polipropileno (Prumer Ltda. S.R.A. N° 581), I.C. F/21-29-40/48-100
PESO NETO 250 g a 5 kg.


Valeria Garciacelay
Ingeniera Alimentaria

c. Lista de ingredientes alimentarios (orden decreciente)

frutillas, azúcar, jarabe de glucosa, espesante: pectina (INS440), acidulante: ácido cítrico (INS330), conservadores: sorbato de potasio (INS202) y Benzoato de Sodio (INS211), colorante INS124.

NOMBRE MATERIA PRIMA	RAZON SOCIAL DEL PROVEDOR
FRUTILLAS	NÉSTOR PEISINO, ZULMA FERNÁNDEZ, SEBASTIÁN GONZÁLEZ
AZÚCAR	F. PACHE INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.
JARABE DE GLUCOSA	QUINAS
PECTINA	NORTESUR
ACIDO CITRICO	NORTESUR
SORBATO DE POTASIO	NORTESUR
BENZOATO DE SODIO	NORTESUR
COLORANTE ROJO PUNCEAU 4R	ABASTECIMIENTOS

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 1 año.

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

f. Se adjunta rotulación

g. Declaración de datos analíticos

Producto final:

- relación fruta original en producto terminado: mínimo 45 partes en peso en 100 partes en peso
- 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
- conservadores INS 202: 500 mg/kg, INS 211: 500 mg/kg
- pectina INS 440: 1000 mg/kg
- colorante INS 124: 100 mg/kg,

Información nutricional:

Porción 20g (1 cuchara de sopa)

Valor energético 52 kcal = 218 kJ (3% VD*); Carbohidratos: 13 g (4% VD*); No aporta cantidades significativas de proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria y sodio.

* % VD. Valores Diarios con base a una dieta 2.000 kcal u 8.400 kJ.

Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Valeria Garciacelay de
Ingeniera Alimentaria

