

Número de habilitación: F/21-29-40/48-98

Datos completos identificatorios del alimento: MERMELADA DE ZAPALLO

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

1- Proceso común inicial

1.1- Selección de los zapallos: se eligen los zapallos de primera calidad, de tamaño, color y estado de madurez uniforme, descartando los que presentan daño visible

1.2- Se lavan con agua potable a presión.

1.3- Clasificación: Se quitan los zapallos defectuosos, con hongos o en mal estado

II-Luego del lavado y clasificación, los zapallos destinados a mermelada pasan al siguiente proceso:

II.1- Se corta en trozos.

II.2 –Se quita la cáscara y las semillas en forma manual.

II.3- Los zapallos trozados se cocinan a 100° C en paila por 15 a 30 minutos hasta que el zapallo este blando. La temperatura se mide con termómetro incorporado en la paila.

II.4- Tamizado del producto –Tamizadora1 malla 2mm. Tamizadora2 malla 1 mm.

II.5- Se miden los grados brix : grados Brix 5-7°. Si no cumple esta especificación, se agrega agua caliente en caso que el valor medido sea superior a la especificación. En el caso menos frecuente en que el valor de grados brix sea menor a la especificación se hace una ecuación de kilogramo con grados brix y se obtiene la cantidad de azúcar a agregar.

II.6- Se agregan el resto de los ingredientes excepto los conservadores. PCC: Control grados brix mínimo 65°.

II.7- Se agregan los conservadores: benzoato de sodio y sorbato de potasio.

II.8- 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.9- 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.10 - 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. 7263/12229- Mermelada de zapallo marca La Granjera, envase pote de polipropileno (Prumer Ltda. S.R.A. N° 581), I.C. F/21-29-40/48-98
PESO NETO: 250 g a 5 kg.

c. Lista de ingredientes alimentarios (orden decreciente)
zapallo, azúcar, jarabe de glucosa, espesante: pectina (INS440), acidulante ácido cítrico (INS330), conservante sorbato de potasio.(INS202) y Benzoato de Sodio (INS211).

NOMBRE MATERIA PRIMA	RAZON SOCIAL DEL PROVEDOR
ZAPALLOS	ALVARO GRASSO, GUILLERMO CORE, MAXIMILIANO GRASSO
AZÚCAR	F. PACHE INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.
JARABE DE GLUCOSA	QUINAS
PECTINA	NORTESUR
ÁCIDO CÍTRICO	NORTESUR
SORBATO DE POTASIO	NORTESUR
BENZOATO DE SODIO	NORTESUR

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 de 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

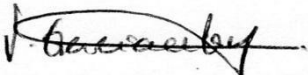
g. Declaración de datos analíticos

Producto final:

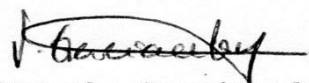
- relación hortaliza: azúcar mínima 45:55 m/m
- mín 65% sólidos solubles refractométricos. Se mide la temperatura del producto y si es diferente de 20° C se hace la corrección por temperatura utilizando tabla de corrección por temperatura.
- conservadores INS 202: 500 mg/kg, INS 211: 500 mg/kg
- pectina INS 440: 1000 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.


Valeria Garciacelay
Ingeniera Alimentaria

* % VD. 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



Valeria Garcíacelay
Ingeniera Alimentaria