

Número de habilitación: F/10-21-24-29-40/48-165

Datos completos identificatorios del alimento: MERMELADA DE ARÁNDANO

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 Divina Comedia 1575. Of. 101B, Montevideo, Uruguay. Tel: 26049894.

Distribuye:

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 en lavador rotativo con aspersores.

I.3- Clasificación. Se descartan los arándanos en mal estado.

Luego del lavado y clasificación, las frutas destinadas a mermelada 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° entre 55 y 60 minutos dependiendo de la madurez de la fruta. Se concentra hasta alcanzar los 65 grados Brix. PCC: grados Brix finales

II.3- Envasado mecánico: se envasa en caliente a 60° C en pote, se coloca la tapa y se deja enfriar en pallets a temperatura ambiente, se deja circular aire entre ellos 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. 7263/12829- Mermelada de arándanos, marca La Granjera, envase pote de polipropileno (ATMA S.A.) I.C. F/10-21-24-29-40/48-165 - PESO NETO: 250 g a 10 kg

c. Lista de ingredientes alimentarios (orden decreciente)

Arándanos, azúcar, jarabe de glucosa, espesante: pectina (INS440), acidulante: ácido cítrico (INS330), conservantes: sorbato de potasio (INS 202) y benzoato de sodio (INS211).

NOMBRE MATERIA PRIMA	RAZON SOCIAL DEL PROVEDOR
ARÁNDANOS	PUERTO MUNDO S.A., HORACIO REYES
AZÚCAR	INAMEN S.A.
JARABE DE GLUCOSA	QUINAS LTDA.
PECTINA	ABASTECIMIENTOS S.A.
ÁCIDO CÍTRICO	NORTESUR S.A.
SORBATO DE POTASIO	NORTESUR S.A.
BENZOATO DE SODIO	NORTESUR 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 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 INS440: 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.

* % 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