

MARIO G. LAVASTROU
Asesoramiento industrial

República de Siria 651 – (M5602EHM) San Rafael – Mendoza
Te. 02627 422191
E-mail: lavastrou@speedy.com.ar



CERTIFICADO DE CALIDAD

Lugar: **GENERAL ALVEAR – MENDOZA - ARGENTINA**

Fecha: **10 de noviembre de 2008**

Establecimiento: **LOS ANGELES S.R.L.**

Productos:

- **CIRUELAS DESECADAS TIERNAS CON CAROZO**
- **CIRUELAS DESECADAS TIERNAS SIN CAROZO**

Grado de calidad: **"ELEGIDAS"**

Empaque: **CAJAS X 10 KG NETOS**

.....Certifico que la mercadería elaborada en el Establecimiento LOS ANGELES S.R.L. ubicado sobre Ruta Nacional 188 entre Calles 9 y 10 del Departamento General Alvear, provincia de Mendoza, Argentina se encuadra dentro de los requisitos del Código Alimentario Argentino y las normas del MERCOSUR. Por lo tanto los productos “*Ciruelas desecadas tiernas con y sin carozo*” satisfacen la denominación del grado “*ELEGIDO*” indicado en dichas normas.

Mario G. Lavastrou
Ingeniero en Industrias de la Alimentación

MARIO G. LAVASTROU
Asesoramiento industrial

República de Siria 651 – (M5602EHM) San Rafael – Mendoza
 Te. 02627 422191
 E-mail: lavastrou@speedy.com.ar



<u>ESPECIFICACIONES: CIRUELAS DESECADAS D´AGEN CON y SIN CAROZO</u>			
<i>Producto</i>	Ciruelas desecadas variedad D´Agen, con y sin carozo, con conservante Sorbato de Potasio (INS. 202)		
<i>Proceso de producción</i>	Las ciruelas son clasificadas, lavadas y secadas en hornos de aire caliente indirectos. Luego las ciruelas deshidratadas son lavadas, uniformada la humedad y tiernizadas con vapor directo (enteras), y sumergidas en una solución acuosa de sorbato de potasio		
<i>Ingredientes</i>	Ciruelas secas	100 %	
	Ácido sórbico	Entre 700 ppm y 1000 ppm	
<i>Propiedades sensoriales</i>	Apariencia	Limpias, secas, tiernas	
	Gusto/ olor	Típico	
	Textura	Típica	
	Color	Típico	
<i>Propiedades físicas y químicas</i>	Humedad	Entre 28 % y 30%	
	Calibre	66/88 , 88/110 , 110/132 , 132/154 unidades/kg	
<i>Defectos</i>	Daños que afectan el color, textura: descoloridas, textura blanda, fermentaciones, peladas, unidades quemadas,	No mayor del 2%.	Max. 0,75%
	Ataque por hongos	Max. 1 %	< 0,30%
	Minerales y metales extraños	No permitido	No detectado
	Impurezas orgánicas (carozos, trozos de carozos)	Max. 0.3 %	
	Insectos vivos	No permitidos	

MARIO G. LAVASTROU
Asesoramiento industrial

República de Siria 651 – (M5602EHM) San Rafael – Mendoza
Te. 02627 422191
E-mail: lavastrou@speedy.com.ar



ESPECIFICACIONES: CIRUELAS DESECADAS D´AGEN CON y SIN CAROZO

<i>Propiedades Microbiológicas (CFU/ 1 g si no se define otra cosa)</i>	Determinación	Máximo permitido	Resultado
	Staphylococcus aureus	No permitido	Ausencia
	Salmonella (en 25gr)	No permitido	Ausencia
	Enterobacterias (max por 0.1gr)	No permitido	Ausencia
	Hongos	No más de 50UFC por 1 gr.	<20 ufc/g
	Levaduras	No más de 50 UFC por 1 gr.	<20 ufc/g
	<i>Micotoxinas</i>	Aflatoxinas B1	No permitidas
Ochratoxin		max. 0.0005 ppm	< 0,0002 ppm
Suma de B1+B2+G1+G2		No permitido	No detectado
<i>Pesticidas in mg/kg</i>	dichloro-diphenyl-trichloroethano y sus metabolitos	0.1	No detectado
	Estroncio – 90	no más que 150bk/kg	No detectado
<i>Elementos Tóxicos</i>	Plomo mg/kg	max 0.40	No detectado
	Cadmio mg/kg	max0.03	No detectado
	Arsenico mg/kg	max 0.20	No detectado
<i>Tiempo de almacenamiento</i>	12 meses (Almacenamiento a 0 - 15 °C, 70% humedad relativa)		

.....
Mario G. Lavastrou
Ingeniero en Industrias de la Alimentación