

Nombre del producto	MOSTO CONCENTRADO ROSADO MERCADO INTERNO	
Definición	Art 775 bis CAA: "Producto obtenido del mosto de uva sin fermentar por deshidratación parcial mediante procesos térmicos al vacío o a presión normal o cualquier otro proceso físico, sin haber sufrido una caramelización sensible".	
Ingredientes	Jugo de uva: <i>Vitis vinifera L.</i>	
Características sensoriales	Apariencia: líquido espeso, límpido, libre de depósitos. Sabor y aroma: a uvas frescas libres de aromas de fermentación Color: rosado Libre de materias extrañas	
Partículas físicas	Ausencia de partículas extrañas >7 mm	
Características físico químicas	Densidad	1,320 – 1,350 g/ml a 20°C
	Sólidos solubles	Mín. 66 °Brix
	Azúcares reductores	Mín. 810 g/l
	Extracto seco	Mín. 900 g/kg a 100°C
	Acidez total	Mín. 11 g/l ácido tartárico
	Acidez volátil	0 g/l ácido acético
	Alcohol	0% v/v
	Anhidrido sulfuroso total	Máx. 70 ppm
	Arsénico	Máx. 1 ppm como As
	Cobre	Máx. 2 ppm como Cu
	Plomo	Máx. 1 ppm
	Sales tartáricas	Ausencia 48 hs a 0°C
	Conservantes	0 ppm
	Turbidez	Máx. 5 NTU
	pH	3,20 – 4,10
Características microbiológicas	Recuento aerobios totales	≤ 1000 ufc/g
	Mohos	≤ 100 ufc/g
	Levaduras	≤ 100 ufc/g
	E. Coli/ coliformes	Ausencia ufc/g
Origen	Vegetal	
Lugar de origen	Mendoza, Argentina	
Declaración de alérgenos	Contiene sulfitos	
OGM	Libre OGM	
Pesticidas	Se cumple con los límites establecidos por la Resolución 934/10 de Senasa	
Ocratoxina	< 2,00 µg/kg	
Envasado	<ul style="list-style-type: none"> • Camión cisterna 	

Elaboró: MARCELA CANO	Revisó:	Aprobó: MIGUEL FERRI
	NO APLICA	
Fecha: 25-10-22	Fecha:	Fecha: 28-10-22

	<ul style="list-style-type: none"> • Flexitanks • Bolsa aséptica en tambor metálico • Bolsa aséptica en bines
Identificación de lote	R000000-00 (Ej. R211221-03) R: Mosto concentrado rosado. N° de 6 dígitos 000000: fecha de llenado de la piletta con producto final. N° de 2 dígitos 00: número de piletta
Requerimientos de etiquetado	Producto- lote- fecha de elaboración- fecha de vencimiento- Contiene sulfitos- Almacenamiento en lugar limpio y seco a temperatura recomendada máx. 20 °C.
Tratamiento y procesado	Producto obtenido a partir de mosto sulfitado, luego se lo expone a diferentes procesos de separación con el fin de obtener un líquido libre de sólidos. A este se lo somete a las operaciones de intercambio iónico, desulfitación, concentración y pasteurización.
Tratamiento de conservación	Concentrado y pasteurizado
Condiciones de almacenamiento	En lugar limpio y seco, temperatura recomendada 20°C. No exponer el producto al sol.
Distribución	Transporte a temperatura ambiente en: <ul style="list-style-type: none"> - Camión cisterna en buenas condiciones higiénico sanitarias, habilitado para tal fin. - Bolsas asépticas dentro de tambores o bines. - Flexitanks El producto debe ser transportado en camiones precintados, protegido contra lluvias (encarpado), golpes, abolladuras y movimientos bruscos durante el tránsito hacia destino. Debe presentar condiciones higiénico - sanitarias adecuadas (limpio, seco, sin olores ni sustancias extrañas al producto que transporta, sin evidencia de plagas no específicas del producto transportado) y estar habilitado para el transporte de sustancias alimenticias. No debe transportar otros productos que puedan alterar o contaminar la materia prima.
Signos de deterioro	Presencia de espuma, burbujas de gas, turbidez, aroma a fermentación, envase hinchado.
Vida útil	6 meses
Consumidores a los que está dirigido	Público en general, excepto alérgicos al anhídrido sulfuroso.
Instrucciones/ Modalidad de uso	Uso industrial exclusivamente como ingrediente de otro alimento.
Destino	Empresas elaboradoras de alimentos de mercado interno y exportación.
Uso previsto	Producto intermedio de uso industrial para la producción de otros productos, ej: elaboración de jugos mezclas, golosinas, dulces, mermeladas, jaleas, galletitas, pan, edulcorante de bebidas gaseosas y en la industria farmacéutica.
Uso no previsto	Consumo directo del producto

Elaboró: MARCELA CANO	Revisó:	Aprobó: MIGUEL FERRI
	NO APLICA	
Fecha: 25-10-22	Fecha:	Fecha: 28-10-22

HISTORIAL DE CAMBIOS

FECHA	REVISIÓN	MOTIVO DE LA REVISIÓN/MODIFICACIÓN	PÁGINA(S)
28-10-22	00	Emisión	
19-05-23	01	Se agregan características físicas, origen y lugar de origen de la materia prima	

Elaboró: MARCELA CANO	Revisó:	Aprobó: MIGUEL FERRI
	NO APLICA	
Fecha: 25-10-22	Fecha:	Fecha: 28-10-22