

Nombre del producto	ARROPE DE UVA	
Definición	Art 1092 “Es el mosto concentrado por calentamiento a fuego directo o al vapor caramelizado y con un contenido mínimo de 500 g de azúcar reductor por litro, expresado como dextrosa”.	
Ingredientes	Jugo de uva: <i>Vitis vinifera L.</i>	
Características sensoriales	Apariencia: líquido espeso Sabor y aroma: caramelo Color: tostado intenso Libre de materias extrañas	
Partículas físicas	Ausencia de partículas extrañas >7 mm	
Características físico químicas	Densidad	1,310 – 1,350 g/ml a 20°C
	Sólidos solubles	Mín. 60 °Brix
	Azúcares reductores	Mín. 740 g/l
	Extracto seco	Mín. 860,6 g/l 100°C
	Acidez total	Mín. 10 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	3,10 – 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	<p>A000000-00 (Ej. A211221-03) A: Mosto concentrado blanco. N° de 6 dígitos 000000: fecha de llenado de la piletta con producto final. N° de 2 dígitos 00: número de piletta</p>
Requerimientos de etiquetado	<p>Producto- lote- fecha de elaboración- fecha de vencimiento- Contiene sulfitos- Almacenamiento en lugar limpio y seco a temperatura recomendada máx. 20 °C.</p>
Tratamiento y procesado	<p>Producto obtenido a partir de mosto concentrado, sometido a calentamiento por vapor y a una reducción lenta del producto. La caramelización es la oxidación del azúcar, liberando compuestos químicos volátiles, produciendo el característico sabor acaramelado. Mediante este proceso de reducción por calor se obtiene un jarabe viscoso color caramelo muy oscuro, intensos aromas a tostado y con una leve disminución en el contenido de azúcar (rango 60-67 °Brix) con respecto al mosto concentrado utilizado como materia prima.</p>
Tratamiento de conservación	Calentamiento
Condiciones de almacenamiento	En lugar limpio y seco, temperatura recomendada 20°C. No exponer el producto al sol.
Distribución	<p>Transporte a temperatura ambiente en:</p> <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 <p>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.</p>
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