

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			
	Yerba mate Selección Especial Suave			
	CODIFICACION	REVISIÓN	VIGENCIA	PÁGINA
	JL-CA-ET-PT-E0611	02	19/09/2022	1 de 3

1. Descripción del Producto:

Marca	La Tranquera.
Nombre Fantasía	Selección Especial Suave.
Denominación:	Yerba mate elaborada con palo, Libre de gluten, Sin T.A.C.C.
Referencia:	Código Alimentario Argentino Cap. XII Art 1194.
Vida Útil:	2 años.
R.N.E.:	14000338.
R.N.P.A.:	14027255.

2. Composición:

100% yerba mate (Ilex paraguariensis).

3. Especificaciones Físico – Químicas y Microbiológicas

Parámetro	Unidad	Mínimo	Máximo	Método
Humedad (100 – 105 °C)	% m/m		7,5	-
Cenizas totales (500-550 °C) s/ producto seco	% m/m		9,0	Método AOAC
Cenizas insolubles en HCl al 10% s/ producto seco	% p/v		1,5	Método AOAC
Extracto acuoso s/ producto seco	% m/m	25,0		Método AOAC
Cafeína s/ producto seco	% m/m	0,6		Método de Cortes
Tanino s/ producto seco	% m/m	7,5		Método AOAC
Fibra Cruda s/ producto seco	% m/m		20,0	Método DNQ
Semillas de yerba mate	%		1	-
Sustancias vegetales extrañas	%		1	-
Palo total (con astillas y fibra)	%		35	IRAM 20514
Polvo b/ 420 µ	%		13	-
Aroma/ Sabor de la infusión:	Sabor característico, con notas dulces. No deberá estar ardida ni alterada. Ausencia de olor a humo o torrado. Intensidad baja.			
Color de la infusión	Amarillo verde claro.			

Parámetro	Unidad	n	c	m	M	Método
Salmonella ssp	/25 g	5	0	0		ISO6579-1:2017
Enumeración de E. Coli	NMP/g	5	0	<0,3		ISO 16649-3:2015
Recuento de esporas de <i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	5	1	10 ²	10 ³	ISO 7932:2004

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			
	Yerba mate Selección Especial Suave			
	CODIFICACION	REVISIÓN	VIGENCIA	PÁGINA
	JL-CA-ET-PT-E0611	02	19/09/2022	2 de 3

4. Envase y Embalaje

Envase primario: bobinas compuestas por BOPP cristal o mate/ Papel Kraft blanco monolúcido / Polietileno de baja densidad.

Envase secundario: polietileno termocontraíble.

Presentación: paquetes de 500 g y 1 kg.

5. Identificación

Trazabilidad: Fecha de elaboración, Lote, día y letra que corresponde al mes, seguido por un código de trazabilidad interno.

Formato: mm:aaaa:LOTE:XXP:EN

Fecha de Vencimiento (fecha de elaboración + 2 años), Línea, Hora envasado.

Formato: mm:aaaa:LX: hh:mm

6. Almacenamiento y Transporte

Mantener en envases originales en lugar fresco y seco (10– 30 °C).

No podrá estar en contacto con productos químicos y perfumados.

7. Información Nutricional

Porción: extracto acuoso de una porción de 50 g extraída con 200 ml de agua a 70 °C con mate y bombilla.

	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	15 kcal = 63kJ	1
Carbohidratos	3,8 g	1
De los cuales		
Azúcares totales	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	-
Proteínas	0,5 g	1
Grasas Totales	0 g	0
Grasas Saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	–
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	1 mg	0

*% 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.

**Antes de imprimir este documento, piensa si es necesario.
El cuidado de los recursos naturales es responsabilidad de todos.**

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			
	Yerba mate Selección Especial Suave			
	CODIFICACION	REVISIÓN	VIGENCIA	PÁGINA
	JL-CA-ET-PT-E0611	02	19/09/2022	3 de 3

8. Preparación

- 1) Vierta yerba mate hasta colmar las $\frac{3}{4}$ partes del mate.
- 2) Tape con la mano la boca del mate invierta su posición y agite con suavidad su contenido. Luego incline el mate hacia un costado.
- 3) Vierta agua tibia por el lado más vacío y espere unos segundos.
- 4) Introduzca la bombilla en el lugar ahuecado y complete con agua caliente la capacidad del mate.

9. Imagen



10. Control de cambios

Revisión	Fecha	Cambios
00	19.09.2022	Emisión de documento.
01	19.09.2022	Modificación de datos en envase y embalaje.
02	11.12.2024	Cambio de información de nombre de fantasía.

11. Circuito de firmas

Intervención	Nombre y Apellido	Puesto
Elaborador	Maria Eugenia Farias	Jefe Calidad
Aprobador	Natalia Contrafatto	Jefa Corp. Calidad