



Luis G. Bonomi y Cía. S.A.

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO
TERMINADO DE:
MOJO PARRILLERO 26x10g**

Página 1 de 5

- **DESCRIPCIÓN:** Condimento preparado. Deshidratado.
- **REGISTRO:**
 - **Uruguay:** I.M. Reg. S.R.A. N°1710/17.
- **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** T<25°C, no exponer a la radiación solar directa.
- **VIDA ÚTIL:** 12 meses.
- **INGREDIENTES:** Orégano, perejil, ají, ajo, cebolla, resaltador de sabor: INS 621.
- **USOS:** Tradicional acompañamiento para carnes asadas o hervidas.
- **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

TEST	Valor Normal y Tolerancia	Método de Análisis (Norma - Descrip. breve)	Lab. (I/E)	Frecuenc. Análisis
Rotulado	Impresión de fecha venc. correcta	Inspección visual	I	c/2 horas de producción y testeo on-line
Peso: <i>Criterio de la media:</i> <i>Criterio individual:</i>	Promedio > 10 - 0,485 x desv. std. (n=32) Máximo 2 unidades por debajo de 9,1g (n=32)	- Gravimétricode acuerdo a Decreto 402/996 (Resoluciones 13/93 y 91/93 Grupo Mercado Común)	I	c/2 horas de producción y testeo on-line
Soldadura por mordaza	Sin aberturas	Inspección manual	I	c/2 horas de producción y testeo on-line
Pliegues	Máx.2/sobre	Inspección visual	I	c/2 horas de producción y testeo on-line.
N° de sobres/caja	26 sobres / caja	Conteo manual	I	c/2 horas de producción y testeo on-line



Luis G. Bonomi y Cía. S.A.

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO
TERMINADO DE:
MOJO PARRILLERO 26x10g**

Página 2 de 5

• **CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:**

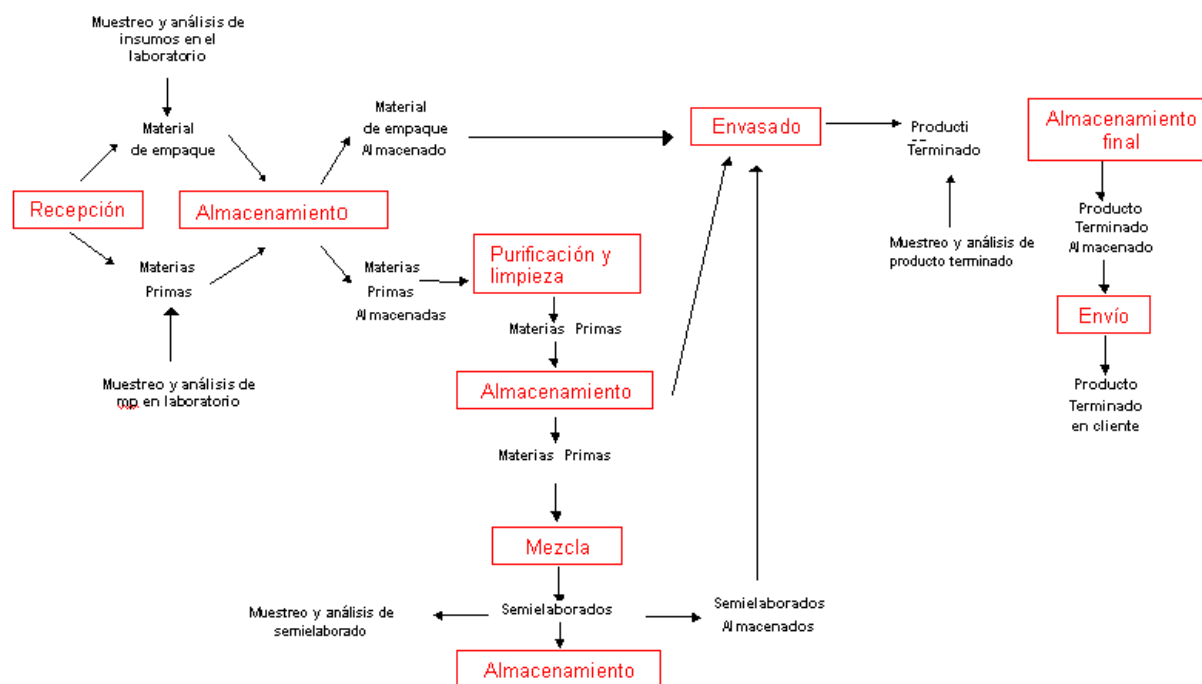
TEST	Valor Normal y Tolerancia	Método de Análisis (Norma - Descrip. breve)	Lab. (I/E)	Frecuenc. Análisis
Humedad	Máximo 10%	Humedad absoluta (3 horas en estufa a 100°C)	I	C/lote

• **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

ASPECTO / COLOR / TEXTURA / OLOR / SABOR	Método de Análisis (Norma - Descrip. breve)	Lab. (I/E)	Frecuenc. Análisis
Aspecto	Análisis visual contra muestra patrón	I	C/partida
Color	Análisis visual contra muestra patrón	I	C/partida
Textura	Análisis gustativo contra muestra patrón	I	C/partida
Aroma	Análisis olfativo contra patrón	I	C/partida
Sabor	Análisis gustativo contra muestra patrón	I	C/partida

• **ETAPAS DE FABRICACIÓN Y PRINCIPALES CONTROLES:**

DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO PRODUCTIVO





Luis G. Bonomi y Cía. S.A.

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO DE: MOJO PARRILLERO 26x10g

Página 4 de 5

Punto	Descripción	Principales Riesgos asociados	Controles
1	Materias Primas	No cumpla con parámetros de especificaciones	# Control Proveedor # Organolépticos # Físico-Químicos (granulometría, humedad, etc. según especificación) # Microbiológicos (según especificación)
2	Materias Primas Almacenadas	Deterioro por almacenamiento	# Control de caducidad/vida útil # Control de cond. de almacenamiento # Organolépticos # Físico-Químicos (granulometría, humedad, etc. según especificación) # Microbiológicos (según especificación)
3	Materias Primas Purificadas	No cumpla con parámetros de especificaciones	# Control proceso de purificación. # Organolépticos # Físico-Químicos (granulometría, humedad, etc. según especificación) # Microbiológicos (según especificación)
4	Materias Primas Puras Almacenadas	Deterioro por almacenamiento	# Control de caducidad/vida útil # Control de cond. de almacenamiento # Organolépticos # Físico-Químicos (granulometría, humedad, etc. según especificación) # Microbiológicos (según especificación)
5	Semielaborados	No cumpla con parámetros de especificaciones	# Control proceso de mezclado. # Organolépticos # Físico-Químicos (granulometría, humedad, etc. según especificación)
6	Semielaborados Almacenados	Deterioro por almacenamiento	# Control de caducidad/vida útil # Control de cond. de almacenamiento # Organolépticos # Físico-Químicos (granulometría, humedad, etc. según especificación)
7	Producto Terminado	No cumpla con parámetros de especificaciones	# Control proceso de envasado. # Organolépticos # Físico-Químicos (granulometría, humedad, etc. según especificación)
8	Producto Terminado Almacenado	Deterioro por almacenamiento	# Control de caducidad/vida útil # Control de cond. de almacenamiento # Organolépticos # Físico-Químicos (granulometría, humedad, etc. según especificación)
9	Producto Terminado en cliente	Deterioro por transporte	# Control de resistencia de mat. empaque # Control de cond. de transporte
10	Material de empaque	No cumpla con parámetros de especificaciones	# Controles fisicoquímicos # Control de dimensiones # Control de impresión y estado
11	Material de empaque almacenado	Deterioro por almacenamiento	# Controles fisicoquímicos # Control de impresión y estado

 Luis G. Bonomi y Cía. S.A.	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO DE: <u>MOJO PARRILLERO 26x10g</u>	Página 5 de 5
---	--	----------------------

- **DETALLES DEL PACKAGING:**

- **Primario:**

- **Composición y dimensiones:** BOPP/BOPP (film laminado de polipropileno biorientado coextruido transparente y termosellable de 20 micrones de espesor cada lamina).
 - **Cierre:** Termosellado.
 - **Identificación fecha de vencimiento:** L010322 significado: L01 (indica nº de producción del mes), 0322 (indica mes y año de producción respectivamente). Vencimiento: VAL 03/03/23 (indica día, mes y año respectivamente). (*)

- **Secundario:**

- **Composición y dimensiones:** Caja de cartón corrugado marrón.
ANCHO: (110 ± 5) mm
LARGO: (250 ± 5) mm
ALTURA: (150 ± 3) mm
 - **Identificación del lote y fecha de vencimiento:** Etiqueta autoadhesiva en cara dorsal de la caja con el nombre del producto, gramaje, número de sobres por caja y código de barras de la presentación, fecha de envasado, ej. L010322 y vencimiento: 03/03/23.
En inglés: EXP. DATE: MAR 2023 (**).

(*) (**) Las fechas de producción y vencimiento son a modo de ejemplo.