

DATOS GENERALES DEL PRODUCTO	
COMPOSICIÓN:	Yerba mate - Ilex paraguariensis
VIDA UTIL:	2 años
EMBALAJE:	Contenido Neto: 100g - Envase Primario: Paquete de Papel Kraft/PE - Envase Secundario: Caja de Cartón <u>Contenido neto: 250g, 500g, 1kg</u> - Envase Primario: Paquete de Papel Kraft/PE - Envase Secundario: Caja de Cartón <u>Contenido neto: 5kg</u> - Envase Primario: Paquete de Papel Kraft - Envase Secundario: Bolsa de rafia
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Conservar en lugar seco a temperatura ambiente.
USO PREVISTO:	1. Llenar el mate hasta sus $\frac{3}{4}$ partes. 2. Tapar el mate con la mano, agitarlo y luego inclinarlo unos 45º. De esta forma, la yerba se asienta correctamente y se forma el espacio necesario para comenzar a volcar el agua. 3. Iniciar el mate con la temperatura del agua correcta es muy importante. Sugerimos que al comienzo la temperatura NO SEA mayor a los 50ºC. Vierta el agua hasta el borde de la yerba, deje absorber y enseguida comience a verter el agua ya caliente (NO HERVIDA) hasta equiparar la altura de la yerba. 4. Introduzca la bombilla del lado donde se encuentra el agua cubriendo su boca con el dedo pulgar. Esto evitará que la bombilla se tape. Colóquela siempre sobre el costado opuesto a la yerba. Cuando retire el pulgar, el agua se absorberá ligeramente. Llene nuevamente con agua caliente y deje hinchar. 5. El agua con la que se toma el mate NO DEBE superar los 80ºC. La ingesta de líquidos a temperatura más elevada no es saludable. Además, mayor temperatura afectará su sensibilidad y el sentido del gusto, por lo que no podrá saborear su mate. Por último, el agua muy caliente o hervida afecta el rendimiento de la yerba, ya que ésta se lavará más rápido. 6. Cebiar bien es vital para el sabor y la duración de la yerba mate. Es muy importante verter el agua siempre en el espacio entre la bombilla y la yerba, y no sobre ésta.

Características biológicas: **REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

ANÁLISIS	LÍMITE MÁXIMO	UNIDADES
Arobios Mesófilos	5×10^7	Ufc/g
Escherichia coli	1×10^3	Ufc/g
Hongos	5×10^5	Ufc/g
Levaduras	5×10^5	Ufc/g
Salmonella spp.	Ausencia (25g)	Ufc/g

Características químicas: **REQUISITOS METALES PESADOS Y PLAGUICIDAS**

ANÁLISIS	LÍMITE MÁXIMO	UNIDADES
Plomo (Pb)	0,6	mg/kg
Cadmio (Cd)	0,4	mg/kg
Arsénico (As)	0,6	mg/kg
Pesticidas	Ausencia	%

Características físicas: **REQUISITOS REGLAMENTO BROMATOLÓGICO NACIONAL**

ANÁLISIS	LÍMITE	UNIDADES
Tamizado malla 8 (queda retenido)	< 1	%
Tamizado malla 50 (pasa)	> 20 < 30	%
Humedad	< 11	%
Cenizas Totales	< 9	%
Cenizas insolubles en HCL 10%	< 2	%
Cafeína	> 0,6	%
Extracto Acuoso	> 25	%

REQUISITOS DE COLOR DE ENVASE

ANÁLISIS	LÍMITE
Color del envase (ΔE)	< 10

REQUISITOS SENSORIALES

Evaluación Descriptiva en Panel:

Sabor Típico: 8

Amargo: 6

Astringente: 2

Ausencia de defectos: Verde, Quemado, Forraje.