



Luis G. Bonomi y Cía. S.A.

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO
TERMINADO DE:
ADOBO 15x100g**

Página 1 de 5

- **DESCRIPCIÓN:** Mezcla de especias deshidratadas.
- **REGISTRO:**
 - **Uruguay:** I.M. Reg. S.R.A. N°1710/02.
- **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** T<25°C, no exponer a la radiación solar directa.
- **VIDA ÚTIL:** 13 meses.
- **INGREDIENTES:** Ají, orégano, pimentón, coriandro, pimienta.
- **USOS:** Para condimentar carnes blancas y rojas, salsas, pizzas, tucos y guisos.
- **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 > 100 - 0,485 x desv. std. (n=32) Máximo 2 unidades por debajo de 95,5g (n=32)	- Gravimétricode acuerdo a Decreto 402/996 (Resoluciones 13/93 y 91/93 Grupo Mercado Común) - 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	15 sobres / funda	Conteo manual	I	c/2 horas de producción y testeo on-line



Luis G. Bonomi y Cía. S.A.

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO
TERMINADO DE:
ADOBO 15x100g**

Página 2 de 5

• **CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:**

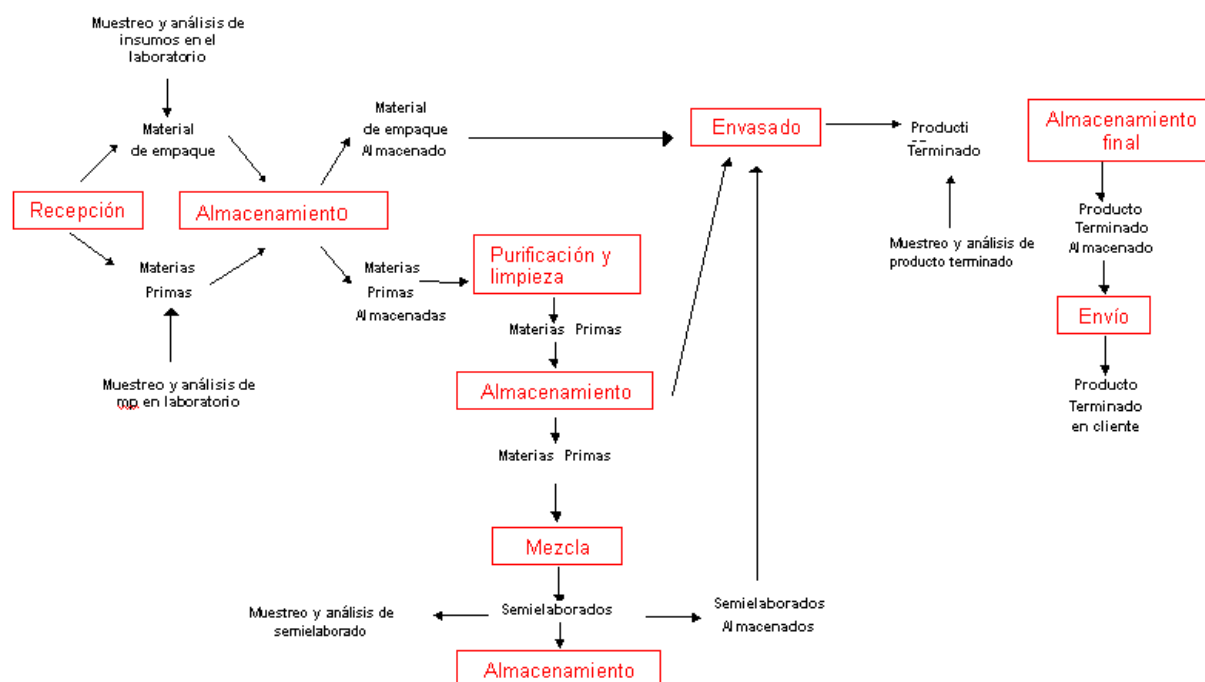
TEST	Valor Normal y Tolerancia	Método de Análisis (Norma - Descrip. breve)	Lab. (I/E)	Frecuenc. Análisis
Humedad	Máximo 10%	Humedad absoluta (3 horas en estufa a 100°C)	I	C/lote

• **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: **ADOBO 15x100g**

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:
ADOBO 15x100g**

Página 5 de 5

- **DETALLES DEL PACKAGING:**

- **Primario:**

- **Composición:** BOPP/BOPP (film laminado de polipropileno biorientado coextruido transparente y termosellable de 20 micrones de espesor cada lámina).
- **Cierre:** Termosellado.
- **Identificación del lote y fecha de vencimiento:** L010322 significado: L01 (indica nº de producción del mes), 0322 (indica mes y año de producción respectivamente). Vencimiento: VAL 04/04/23 (indica día, mes y año respectivamente). (*)

- **Secundario:**

- **Composición y dimensiones:** Funda PEBD (Polietileno de baja densidad).
 - LARGO:** $(90 \pm 1,0)$ cm
 - ANCHO BASE:** $(20 \pm 0,5)$ cm
 - ANCHO TOTAL:** $(40 \pm 0,5)$ cm
 - FUELLES:** $(9,7 \pm 0,5)$ cm c/u.
- **Identificación del lote y fecha de vencimiento:** Etiqueta autoadhesiva en cara frontal 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: 04/04/23.
En inglés: EXP. DATE: APR 2023 (**).

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