



	<b>Especificación técnica Mosto concentrado blanco Exportación</b>	<b>Código ESP 16</b>	Rev. 01
			Hoja 1 de 3

Nombre del producto	<b>MOSTO CONCENTRADO BLANCO PARA EXPORTACIÓN</b>	
Definición	Art 775 bis CAA: "Producto obtenido del mosto de uva sin fermentar por deshidratación parcial mediante procesos térmicos al vacío o a presión normal o cualquier otro proceso físico, sin haber sufrido una caramelización sensible".	
Ingredientes	Jugo de uva: <i>Vitis vinifera L.</i>	
Características sensoriales	Apariencia: líquido espeso, límpido, libre de depósitos. Sabor y aroma: a uvas frescas libres de aromas de fermentación Color: ámbar Libre de materias extrañas	
Partículas físicas	Ausencia de partículas extrañas >7 mm	
Características físico químicas	Densidad	1,320 – 1,350 g/ml a 20°C
	Sólidos solubles	Mín. 68 °Brix
	Azúcares reductores	Mín. 840 g/l
	Extracto seco	Mín. 900 g/kg a 100°C
	Acidez total	Máx. 9 g/l ácido tartárico
	Acidez volátil	0 g/l ácido acético
	Alcohol	0% v/v
	Anhidrido sulfuroso total	Máx. 50 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	2,60 - 3,70
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 936/10 de Senasa y LMR de países de destino.	
Ocratoxina	< 2,00 µg/kg	

<b>Elaboró: MARCELA CANO</b>	<b>Revisó:</b>	<b>Aprobó: MIGUEL FERRI</b>
	NO APLICA	
<b>Fecha: 25/10/2022</b>	<b>Fecha:</b>	<b>Fecha: 28/10/2022</b>



	<b>Especificación técnica Mosto concentrado blanco Exportación</b>	<b>Código ESP 16</b>	Rev. 01
			Hoja 2 de 3

Envasado	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Camión cisterna</li> <li>● Flexitanks</li> <li>● Bolsa de polietileno en tambor metálico</li> <li>● Bolsa de polietileno en bins</li> </ul>
Identificación de lote	<b>B000000-00</b> (Ej. B211221-03) B: Mosto concentrado blanco. N° de 6 dígitos 000000: fecha de llenado de la pileta con producto final. N° de 2 dígitos 00: número de pileta
Requerimientos de etiquetado	Producto- lote- fecha de elaboración- fecha de vencimiento- Contiene sulfitos- Almacenamiento en lugar limpio y seco a temperatura recomendada máx. 20 °C.
Tratamiento y procesado	Producto obtenido a partir de mosto sulfitado, luego se lo expone a diferentes procesos de separación con el fin de obtener un líquido libre de sólidos. A este se lo somete a las operaciones de intercambio iónico, desulfitación, concentración y pasteurización.
Tratamiento de conservación	Concentrado y pasteurizado
Condiciones de almacenamiento	En lugar limpio y seco, temperatura recomendada 20°C. No exponer el producto al sol.
Distribución	Transporte a temperatura ambiente en: contenedor en flexitanks y precintado. El contenedor 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.
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

<b>Elaboró: MARCELA CANO</b>	<b>Revisó:</b>	<b>Aprobó: MIGUEL FERRI</b>
	NO APLICA	
<b>Fecha: 25/10/2022</b>	<b>Fecha:</b>	<b>Fecha: 28/10/2022</b>

**HISTORIAL DE CAMBIOS**

FECHA	REVISIÓN	MOTIVO DE LA REVISIÓN/MODIFICACIÓN	PÁGINA(S)	RESPONSABLE
28-10-22	00	Emisión		Marcela Cano
19-05-23	01	Se agregan características físicas, origen y lugar de origen de la materia prima	1	Marcela Cano
20-03-24	02	Se cambia el límite de aceptación de la acidez total, en lugar de mínimo, se corrige por máximo 9 g/l ácido tartárico. Se saca la palabra aséptica de las bolsas para el envasado del producto y se reemplaza por polietileno.	1-2	Marcela Cano

<b>Elaboró: MARCELA CANO</b>	<b>Revisó:</b>	<b>Aprobó: MIGUEL FERRI</b>
	NO APLICA	
<b>Fecha: 25/10/2022</b>	<b>Fecha:</b>	<b>Fecha: 28/10/2022</b>