

 <b>Mostos del Pacifico S.A.</b>	<b>ESPECIFICACION TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>CODIGO: ETPT 013/015</b>
	<b>FECHA EMISION : 07/08/2018</b>	<b>VERSION VIGENTE: 01</b>
	<b>FECHA REVISION: -----</b>	<b>RESPONSABLE EMISION / REVISION: JEFE DE PRODUCCIÓN</b>

### CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

#### GENERALES

Tipo de Producto	Mosto Concentrado de Uva Blanco
Descripción	Producto no fermentado ni caramelizado, obtenido por la deshidratación parcial del mosto de uva sanas y maduras que se procesan durante los meses de Marzo a Junio de cada año. El jugo concentrado no contiene aditivos, colorantes, saborizantes ni preservantes de ningún tipo, siendo denominado como un producto virgen 100% y elaborado bajo estrictas normas de calidad.
Ingredientes	Uva y Enzimas
Alergenos	Sulfitos
Uso Previsto	Es utilizado como materia prima base en la elaboración de jugos, vinos y otros alimentos. En vista que el producto no es de consumo directo, sin embargo se considera como grupo vulnerables de la población personas alérgicas al SO <sub>2</sub> .

<b>FISICO QUIMICAS</b>	<b>Método</b>	<b>Min</b>	<b>Max</b>	<b>Unidad de medida</b>
Brix	MAFQ-001	67	69	°Brix
Densidad	Reglamento CEE N°2676/90	1,338	1,351	g/ L
Contenido de Azucar	Reglamento CEE N°2676/90	825	858	g/ L
pH	MAFQ-016	2,7	3,6	-
Acidez total (acido Tartarico)	MAFQ-014	5	25	g/ L acido tartarico a pH 7,0
Color	MAFQ-002	60	99	%T a 420nm (cell 10mm OP)
Sulfitos (SO2 total)	MAFQ-011	0	50	ppm a 68°Brix
Solidos Insolubles	MAFQ-008	-	2%	% v/v
Pectinas	I-CC-020	Negativa		

<b>MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>Método</b>	<b>Límites</b>	<b>Unidad de medida</b>
Recuento Total Mesofilo (*)	MAM-001	< 500	UFC / g
Levaduras (*)	MAM-002	< 500	UFC / g
Mohos (*)	MAM-003	< 500	UFC / g
Escherichia coli	MAM-004	ausencia	UFC / g
Coliformes Totales	MAM-005	ausencia	UFC / g

(\*) Envasado Aseptico

#### CARACTERISTICAS DEL EMBALAJE

Envase Primario	Bolsa Plasticas - Cisternas - Bidones Plasticos - IBC Plasticos
Envase Secundario	Tambor 60 galones solamente cuando se utiliza Bolsas Plasticas
Palletizado	No aplica
Almacenamiento	El producto debe ser almacenado a temperaturas <10°C
Vida util	30 días a partir de la fecha de elaboración mantenido a temperatura <10°C

#### RESPONSABLES DEL DOCUMENTO

Elaborado y Revisado por	Carolina Muñoz	Jefa de Aseguramiento de Calidad
Aprobado por	Raul Pacheco	Gerente General