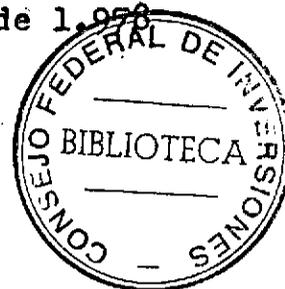


22862

EXPEDIENTE N°	
Proyecto N°	
45816	- 8 MAY 1978 FECHA

CATALOGADO

Mendoza, 3 de Mayo de 1.978



Sr. Interventos del:
Consejo Federal de Inversiones
Cnel.(RE) Julio César Madeiros

De mi mayor consideración:

El que suscribe, Ing. Ricardo Lorenzo Y Porta, tiene el agrado de dirigirse a Ud. a los efectos de remitir el primer informe correspondiente a los capítulos Tecnología y Equipamiento del Estudio Integral de la Industria Conservera / Nacional, de acuerdo al contrato suscripto oportunamente.-

Sin otro particular saludo a Ud. con mi consideración más distinguida:

A handwritten signature in cursive script, appearing to read "Ricardo L. Porta".

ING. RICARDO L. PORTA

L. 231

4.12221

H. 12222

O

H. 22289

P 26

I

1-1- Arvejas

Se entiende por arvejas verdes o guisantes verdes en conserva la elaborada con semillas inmaduras (verdes) extraídas de las vainas, enteras, prácticamente sanas y limpias del *Pisum arvense* L. y *Pisum sativum* L., envasadas en un medio líquido apropiado; el envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

1-2- Arvejas

Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño / razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños, de terneza y textura razonablemente uniforme.

Deben presentarse enteras, libres de fragmentos y cotiledones aislados ya sea en trozos o aplastados; libre de epidermis suelta, trozos de tallo, de hojas o vainas del guisante o de cualquier otra // sustancia o cuerpo extraño al producto.

De acuerdo con el tamaño se clasifican en:

- a) Pequeñas: comprende piezas con un diámetro menor de 8 milímetros. De color uniforme, libre de defectos, muy tiernas, sin hilos y / germen apenas visible.
- b) Medianas: comprende a las piezas con diámetro entre 8 y 10 mm.; turgentes; de color, terneza y textura razonablemente uniformes; con no más del 10% en peso de semillas con germen formado visible, pero adherido al grano y dentro de la cáscara.
- c) Grandes: comprende a las piezas con diámetro mayor de 10mm., razonablemente tiernas; de color verde o verde amarillento, con no más del 10% en peso de piezas con germen formado bien visible pero no libre.

1-3- Arvejas

El peso escurrido de arvejas del tarro IRAM 46 de 220gr.. Para otros tarros se mantiene la misma relación de volumen del envase a peso / escurrido.

- - - - - . - - - - -

1-1- Tomates al natural

Se entiende por tomates al natural al producto elaborado con / los frutos frescos, sanos, limpios, maduros, de estructura consistente, lavados, pelados y sin pedúnculos, envasados con sus propio jugo sin diluir ni concentrar. Envasado en recipiente / con cierre hermético y esterilizado industrialmente.

-1-2- Tomates al natural

Los tomates de un mismo envase deben pertenecer a la misma variedad y tendrán el color, olor y sabor propios de la misma. / No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, // químicos o biológicos y estarán libres de todo cuerpo o sustancia extraños. Los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán estar comprendidos entre 4,20 y 6,50% libres de / cloruro de sodio y el PH debe estar comprendido entre 3,5 y // 4,5.

Para este producto existen los siguientes tipos:

- a) Enteros: comprende a los tomates que no les falta más del / 20% de su largo total en su estado de origen.
- b) En trozos: comprende a los tomates que faltándoles más de / 20% de su largo de origen, cada trozo tenga no menos de 3cm en su medida menor.
- c) En cualquiera de estos dos tipos el contenido de un mismo / envase deberá tener no menos de 80% de tomates del tipo al/ aual corresponde.

La conserva de tomates enteros deberá responder a uno de los siguientes grados de selección:

- a) Elegidos: deben cumplir la condición de que los tomates de un mismo envase sean enteros, de color uniforme y rojo del tomate maduro.
- b) Común: Corresponde a tomates que reuniendo las características generales tengan menos de un 20% de unidades / que se aparten del color natural.

1-3- Tomates al natural

Se utiliza generalmente el envase IRAM Nº 46 con un contenido total de 380 gramos y el peso escurrido de tomates de 247 gr. Para otros envases el contenido de tomates escurridos no debe ser menor al 65% del pesc en agua destilada que cabe en el envase sellado.

- - - - - . - - - - -

1-1- Duraznos al natural

Se entiende por duraznos al natural a los frutos de Prunus / Persica L. blancos o amarillos y dentro de éstos, pavías o / priscos, cortados en mitades simétricas, en tajadas o en trozos; o enteros con carozo; maduros, sanos, limpios y sin piel envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarina, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerrado her

méticamente y sometidos a esterilización.

1-2- Duraznos al natural

Se presentaran de color blanco y amarillos uniformes según la / variedad y no se deben mezclar distintas variedades en un mismo envase. Dentro de cada tipo las piezas serán razonablemente uniformes en cuanto a tamaño y color.

Según su forma de presentación se admiten los siguientes tipos:

- a) En mitades: Comprende a los duraznos cortados en mitades simétricas. Dentro de este tipo se admiten 3 grados de selección: extra seleccionado; elegido y común.
- b) En tajadas: comprende a la fruta fraccionada en tajadas razonablemente uniformes a partir de las mitades con ángulo formado por los planos de las caras mayor a 30°.
- c) En trozos: Comprende a los duraznos cortados en trozos de tamaño razonablemente uniforme con medida superior a los 8 mm. por lado.

1-3- Duraznos al natural

Se utiliza generalmente el envase IRAN Nº 100 con un contenido total de 850 gramos y 530 gr. de fruta escurrida.

Para cualquier grado de selección cuando se utilicen envases / mayores o menores en todos los casos el contenido de fruta escurrida no debe ser inferior al 65% del peso neto incluido el líquido.

- - - - - . - - - - -

1-1- Pimientos al natural

Se entiende por pimientos al natural a la conserva elaborada / con los frutos mondados, carentes de tallo, corazón, cápsula de las semillas y semillas, enteros o en trozos, de las variedades del Capsicum annum prosum, envasados con no más del 1% de cloruro de sodio y no más del 1% de edulcorantes nutritivos; ácido cítrico o tartárico en cantidad suficiente para que el // producto terminado presente un PH inferior a 4,5; en un recipiente cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

1-2- Pimientos al natural

Los pimientos deben ser de color rojo, lisos, de tamaño mediano, forma acorazonada, pelados, de estructura consistente y de la misma variedad botánica. Cuando se trate de la variedad calahorra podrán denominarse: "Pimientos morrones" p "Pimientos/ morrones calahorra".



Los pimientos al natural se clasifican en dos tipos: enteros o en trozos.

Por su grado de selección, se clasificarán en:

- a) Elegidos: comprende a los pimientos que en un mismo envase/ tengan un color rojo brillante propio de la variedad, de tamaño uniforme y sin pieles.
- b) Comunes: podrán tener piel adherida en no más de 2 cm². de la superficie total de las piezas. Pueden contener hasta un 50% de piezas retocadas y se admite hasta un 30% de piezas/ de color amarillento o rojizo.

1-3-Pimientos al natural

El contenido para los distintos tarros IRAM es el siguiente:

Tarro IRAM Nº	Peso total	Peso escurrido
100	750 gr.	600 gr.
46	360 "	290 "
22	170 "	140 "

- - - - - . - - - - -

1-1-Extracto de tomates

Se denomina genericamente "Concentrado de tomates" al producto elaborado por concentración del jugo y pulpa de tomates previo pasado por criba de 1mm. como máximo, elaborado con tomates / frescos, maduros, con o sin agregado de sal, concentrado según el tipo, envasado y cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

No pueden presentar más del 50% de campos positivos de mohos / según el método de Howard.

1-2-Extracto de tomates

Los concentrados de tomates se clasifican en los siguientes tipos:

- a) Pulpa de tomates: no puede tener más de 5% de cloruro de sodio y el extracto seco libre de cloruro de sodio debe estar comprendido entre el 5% y 8,36% en peso.
- b) Pure de tomates: se entiende la conserva elaborada por concentración de pulpa y jugo de tomates, no pudiendo contener/ más de un 5% de cloruro de sodio y el extracto libre de sal debe estar comprendido entre 8,37 y 11,99%.

- c) Salsa de tomates: se entiende a la conserva elaborada por / concentración de pulpa y jugo de tomates pudiendo contener/ hasta un 5% de sal y el extracto seco libre de cloruros debe estar comprendido entre 12 y 15,99%.
- d) Extracto simple: se entiende a la conserva elaborada por // concentración de pulpa y jugo de tomates, con o sin la adición de hasta un 5% de sal. Debe presentar más de 16% y hasta 28% de extracto seco libre de cloruros.
- e) Extracto doble: idem a los anteriores, pero deben tener entre 28 y 36 % de extracto seco libre de cloruros.
- f) Extracto triple: idem a los anteriores, pero debe tener extracto seco libre de cloruros superior a 36%.

1-3- Extracto de tomates

Los envases utilizados frecuentemente son:

Pulpa de tomates:	Tarro IRAM Nº 46
Pure de tomates:	" " "
Salsa de tomates:	" " "
Extracto simple :	Tarro de 150 gramos
" doble :	" 2 2 y 4,5 Kg.
" triple :	Frascos de 100 y 185 gramos.
