



FICHA TÉCNICA

BAYAS DE ENEBRO

(*Juniperus Communis*)

Marca: Bayas del Piltri.

Empresa: Druida SAS

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- **Nombre del Producto:** Bayas de Enebro.
- **Nombre Científico:** *Juniperus communis*.
- **Denominación Legal:** Bayas de Enebro - Uso Industrial Alimentario.
- **Origen:** El Bolsón, Patagonia, Río Negro, Argentina.
- **Código NCM (Mercosur):** 0909.61.90.000K³.

2. REGISTROS SANITARIOS

- **RNE (Registro Nacional de Establecimiento):** 16-002105.
- **RNPA (Registro Nacional de Producto Alimenticio):** 16-021246.
- **Vigencia RNPA:** Hasta el 16 de febrero de 2027.

3. DESCRIPCIÓN Y PROCESO DE ELABORACIÓN

Gálbulos carnosos, maduros, sanos y limpios, recolectados manualmente en la precordillera patagónica.

- **Selección:** Clasificación manual para separar bayas maduras de verdes, pasadas o elementos extraños.
- **Deshidratación:** Secado en horno industrial a temperatura controlada < 50°C durante 8 horas para control de humedad.
- **Inocuidad (Ozonizado):** Tratamiento en túnel de viento con inyección de ozono.
 - **Concentración:** 1 ppm de ozono durante 30 minutos.
 - **Objetivo:** Asegurar inocuidad microbiológica sin irradiación.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Parámetro	Descripción
Aspecto	Gálbulo (Baya) entero.
Color	Azul Oscuro / Negro.
Aroma	Característico (similar a la ginebra), exento de olores atípicos.

T



Parámetro	Descripción
Sabor	Dulce, característico del producto.
Textura	Típica de baya deshidratada.

5. RENDIMIENTO Y PERFIL QUÍMICO

Rendimiento de Aceite Esencial

- **Volumen:** 15 ml por kg de bayas.
- **Método de extracción:** Destilación por arrastre de vapor.

Perfil de Terpenos (Cromatografía GC-FID) 181818

Análisis realizado por PROBIEN (CONICET - UNCO). Componentes mayoritarios sobre base resina:

- **Mirceno:** 5.2615 mg/g (Notas herbáceas/balsámicas).
- **Limoneno:** 1.3215 mg/g (Notas cítricas).
- **Linalol:** 0.8013 mg/g (Notas florales).
- **beta-Pineno:** 0.5249 mg/g (Notas de pino/resina).

Polifenoles (Extracto Metanólico)

- **Rutina:** 0.1121 mg/g.
- **Catequina:** 0.0364 mg/g.

6. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Límite / Especificación
Humedad	12%
Cenizas Totales	3%
Extracto Etéreo	3.0 - 10%
Fibra bruta	< 22%
Esencia (Volátil)	> 0.4%
Total de aflatoxinas	< 10 ppb



7. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	Límite
Escherichia coli	\$< 10 ufc/g
Salmonela	Ausencia en 25 g
Cl. sulfito reductores	< 10* 103 ufc/g

8. PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Envases:**
 - Bolsas de polietileno/polipropileno envasadas al vacío de **1 kg**.
 - Bolsas de rafialón cosidas de **10 kg**.
- Vida Útil:** 18 meses desde fecha de envasado.
- Condiciones:** Lugar fresco, seco, oscuro y ventilado.

9. DECLARACIONES ADICIONALES

- Alérgenos:** Producto libre de alérgenos.
- OGM:** No contiene Organismos Genéticamente Modificados.
- Irradiación:** Producto NO irradiado.



Técnico Responsable
Ing. Marcela A. Campodonico
(Mtr. 269).