
	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-07	Rev.: 02
	PRODUCTO TERMINADO	Página 1 de 3	


INSPIRADA CON ESPINACA




Denominación del producto	Vegetales hidropónicos para ensalada
Nombre fantasía	Inspirada con Espinaca
Definición del producto	Alimento terminado listo para consumir
Forma de consumo	Consumo directo
Cliente objetivo	Oreka, retail, servicios de alimentación y puestos de frutas y verduras
Marca	Verdeagua
Elabora y distribuye	Mapatex S.A. Dirección: Camino Los Pirinchos 2470, Montevideo IMS. Reg S.R.A. N°31339/4 Industria Uruguaya
Presentación	<u>Peso Bruto:</u> 135 g, 205 g <u>Peso Neto:</u> 100 g, 170 g
Ingredientes	Lechuga Salanova®, lechuga y espinaca
Fórmula Cuanti-cualitativa	Lechuga Salanova® + Lechuga 86-93% Espinaca 7-14%
Empaque	<i>Envase primario:</i> Bandeja con tapa (diversos tamaños). Material: PET Etiqueta. Material: Papel adhesivo <i>Envase secundario:</i> Cajón plástico IFCO (9,12 o 20 unidades por cajón)

Elaborado por:	Jefe de aseguramiento de calidad e inocuidad	Revisado y aprobado por:	Gerente de planta
Fecha:	06/07/2022	Fecha:	07/07/2022

 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-07	Rev.: 02
	PRODUCTO TERMINADO	Página 2 de 3	

Forma de sellado	Encastre y precinto (etiqueta)										
Etiqueta											
Condiciones de almacenamiento	Mantener refrigerado entre 4 y 7°C para su óptima conservación. No interrumpir la cadena de frío. No congelar.										
Condiciones de distribución	En camiones refrigerados con temperatura entre 4 y 7°C										
Características organolépticas	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><i>Análisis</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Descripción</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apariencia y textura</td> <td>Amplia variedad de texturas (hojas crujientes y tiernas)</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Predominante color verde en tonos oscuros acompañado de detalles en morado</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característicos del producto</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Diferentes tipos de lechugas que brindan una amplia gama de sabores.</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>	Apariencia y textura	Amplia variedad de texturas (hojas crujientes y tiernas)	Color	Predominante color verde en tonos oscuros acompañado de detalles en morado	Olor	Característicos del producto	Sabor	Diferentes tipos de lechugas que brindan una amplia gama de sabores.
<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>										
Apariencia y textura	Amplia variedad de texturas (hojas crujientes y tiernas)										
Color	Predominante color verde en tonos oscuros acompañado de detalles en morado										
Olor	Característicos del producto										
Sabor	Diferentes tipos de lechugas que brindan una amplia gama de sabores.										
Parámetros microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><i>Análisis</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Especificaciones*</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Aerobios mesófilos (ufc/g)</td> <td>n=5; C=2; m=10⁵ ufc/g; M=10⁶ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli (ufc/g)</td> <td>n=5; C=2; m=10 ufc/g; M=10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella spp en 25g</td> <td>Ausencia en 25g</td> </tr> <tr> <td>Búsqueda de Listeria monocytogenes en 25g</td> <td>Ausencia en 25g</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Basado en el Reglamento (CE) N 1441/2017, (D.O.U.E 07/12/2017). Recomendado por bromatología, para ensaladas.</p>	<i>Análisis</i>	<i>Especificaciones*</i>	Recuento de Aerobios mesófilos (ufc/g)	n=5; C=2; m=10 ⁵ ufc/g; M=10 ⁶ ufc/g	Recuento de E. coli (ufc/g)	n=5; C=2; m=10 ufc/g; M=10 ² ufc/g	Búsqueda de Salmonella spp en 25g	Ausencia en 25g	Búsqueda de Listeria monocytogenes en 25g	Ausencia en 25g
<i>Análisis</i>	<i>Especificaciones*</i>										
Recuento de Aerobios mesófilos (ufc/g)	n=5; C=2; m=10 ⁵ ufc/g; M=10 ⁶ ufc/g										
Recuento de E. coli (ufc/g)	n=5; C=2; m=10 ufc/g; M=10 ² ufc/g										
Búsqueda de Salmonella spp en 25g	Ausencia en 25g										
Búsqueda de Listeria monocytogenes en 25g	Ausencia en 25g										

 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-07	Rev.: 02
	PRODUCTO TERMINADO	Página 3 de 3	

Vida útil	5 días a partir de la fecha de elaboración.
Datos adicionales	<p>Sin conservantes ni aditivos</p> <p>Espinaca: es uno de los vegetales que más proteína contiene. Es rica en fibras, especialmente los tallos, y fitonutrientes (beta-caroteno y luteína), convirtiéndola en un vegetal con propiedades antioxidantes. También es fuente de ácidos grasos Omega-3 (en baja proporción).</p> <p>Es una excelente fuente natural de vitaminas y minerales. Dentro de los minerales se destacan el calcio, hierro, potasio, magnesio, manganeso y fósforo. En cuanto al contenido de vitaminas, la espinaca es rica en vitamina A, C, E, y es buena fuente de vitaminas del grupo B (B₆, B₂, ácido fólico).</p>