
 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-05	Rev.: 02
	PRODUCTO TERMINADO	Página 1 de 3	


INSPIRADA CON BABY KALE




Denominación del producto	Vegetales hidropónicos para ensalada
Nombre fantasía	Inspirada con Baby Kale
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°31339/10 Industria Uruguaya
Presentación	<u>Peso Bruto:</u> 135 g, 205 g <u>Peso Neto:</u> 100 g, 170 g
Ingredientes	Lechuga Salanova®, lechuga y kale
Fórmula Cuantitativa	Lechuga Salanova® + Lechuga 86-94% Kale 6-14%
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-05	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>Predomina la textura crujiente del baby kale contra la textura suave de las hojas de lechuga</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Diferentes tonos verdes con sutil detalle de morados bicolor y tricolor</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característicos del producto</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Las hojas de baby kale brindan un sutil toque amargo final</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>	Apariencia y textura	Predomina la textura crujiente del baby kale contra la textura suave de las hojas de lechuga	Color	Diferentes tonos verdes con sutil detalle de morados bicolor y tricolor	Olor	Característicos del producto	Sabor	Las hojas de baby kale brindan un sutil toque amargo final
<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>										
Apariencia y textura	Predomina la textura crujiente del baby kale contra la textura suave de las hojas de lechuga										
Color	Diferentes tonos verdes con sutil detalle de morados bicolor y tricolor										
Olor	Característicos del producto										
Sabor	Las hojas de baby kale brindan un sutil toque amargo final										
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-05	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>Kale: considerado dentro del grupo de súper alimentos, debido a que es un alimento extremadamente denso en nutrientes (la densidad de nutrientes es una medida de los nutrientes que contiene un alimento en relación con la cantidad de calorías que aporta). Es rico en vitaminas (A, B₁, B₂, B₃, B₆, B₉, C y K) y minerales (calcio, hierro, magnesio, potasio, zinc y fósforo). Tiene alto contenido de proteínas y fibras, además de un porcentaje bajo (pero significativo) de ácidos grasos omega-3 y omega-9. Tiene un gran número de flavonoides y compuestos fenólicos, así como carbinol (tiene acción antioxidante).</p>