
	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-09	Rev.: 02
	PRODUCTO TERMINADO	Página 1 de 3	


INSPIRADA DELI




Denominación del producto	Vegetales hidropónicos para ensalada
Nombre fantasía	Inspirada Deli
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°31339/12 Industria Uruguaya
Presentación	<u>Peso Bruto:</u> 135 g, 205 g <u>Peso Neto:</u> 100 g, 170 g
Ingredientes	Lechuga Salanova®, lechuga, mizuna, hojas de mostaza, acelga baby y hojas de remolacha.
Fórmula Cuantitativa	Lechuga Salanova® + Lechuga 75-86% Mezcla de mizuna, acelga baby, hojas de mostaza y de remolacha 14-25%
Empaque	<i>Envase primario:</i> Bandeja con tapa (diversos tamaños). Material: PET Etiqueta. Material: Papel adhesivo

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-09	Rev.: 02
	PRODUCTO TERMINADO	Página 2 de 3	

	<i>Envase secundario:</i> Cajón plástico IFCO (9,12 o 20 unidades por cajón)											
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"> <thead> <tr> <th><i>Análisis</i></th> <th><i>Descripción</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apariencia y textura</td> <td>Destacada combinación de texturas (hojas crujientes y tiernas)</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Predominante color verde en tonos claros acompañado de detalles en morado, con diferentes intensidades</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característicos del producto</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característicos del producto</td> </tr> </tbody> </table>		<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>	Apariencia y textura	Destacada combinación de texturas (hojas crujientes y tiernas)	Color	Predominante color verde en tonos claros acompañado de detalles en morado, con diferentes intensidades	Olor	Característicos del producto	Sabor	Característicos del producto
<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>											
Apariencia y textura	Destacada combinación de texturas (hojas crujientes y tiernas)											
Color	Predominante color verde en tonos claros acompañado de detalles en morado, con diferentes intensidades											
Olor	Característicos del producto											
Sabor	Característicos del producto											
Parámetros microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Análisis</i></th> <th><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-09	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>Mizuna: rica en vitaminas A, C y K; es además fuente de antioxidantes (beta caroteno y quercetina).</p> <p>Hojas de remolacha: contienen una amplia variedad de minerales (fósforo, zinc, magnesio, potasio, cobre, calcio, hierro y manganeso) y vitaminas (vitaminas del complejo B, A, C, K y E). Es fuente de fibras.</p> <p>Hojas de mostaza: es rica en vitamina A, K, ácido fólico (B₉) y C, en hierro, calcio, potasio, magnesio, betacaroteno. Aporta grandes cantidades de calcio.</p> <p>Acelga: contienen altas cantidades de vitamina C, y en menor proporción del complejo B (B₁, B₃, B₉), A, K y E; es una fuente importante de minerales como potasio y hierro, y en menor cantidad de magnesio, calcio y fósforo. Es una de las verduras más ricas en vitamina A y K. Son ricas en fibra soluble. Aporta ácidos grasos omega-3, flavonoides y betacarotenos (tienen actividad antioxidante).</p>