
 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-01	Rev.: 04
	PRODUCTO TERMINADO	Página 1 de 4	

INSPIRADA CON ALBAHACA

Denominación del producto	Vegetales hidropónicos para ensalada
Nombre fantasía	Inspirada con Albahaca
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°31339/3 Industria Uruguaya
Presentación	<u>Peso Bruto:</u> 134 g, 205 g <u>Peso Neto:</u> 100 g, 170 g
Ingredientes	Lechuga Salanova®, lechuga y albahaca
Origen de la materia prima	Vegetales de hoja de producción hidropónica
Fórmula Cuanti-cualitativa	Lechuga Salanova® + Lechuga 90-96% Albahaca 4-10%
Empaque	<i>Envase primario:</i> Bandeja con tapa (diversos tamaños). Material: PET Etiqueta. Material: Papel adhesivo <i>Envase secundario:</i> Cajón plástico IFCO (12 o 20 unidades por cajón)
Forma de envasado	Encastre y precinto (etiqueta)

Elaborado por:	Jefe de aseguramiento de calidad e inocuidad	Revisado y aprobado por:	Gerente de planta
Fecha:	20/10/2023	Fecha:	23/10/2023

 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-01	Rev.: 04
	PRODUCTO TERMINADO	Página 2 de 4	

Etiqueta



Ver fecha de vencimiento.
 Mantener refrigerada (4°C a 7°C).
 Producido por Mapatex S.A.
 Camino Los Pirinchos 2470, Montevideo.
 Industria uruguaya.

Inspirada



La hidroponía consume
9 VECES MENOS AGUA
 que el cultivo en tierra




Nuestras
 lechugas son:
Salanova
 .com




recicla
 este
 envase



 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-01	Rev.: 04
	PRODUCTO TERMINADO	Página 3 de 4	

											
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>Sumamente perfumada gracias al aporte de las delicadas hojas de albahaca fresca</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	Sumamente perfumada gracias al aporte de las delicadas hojas de albahaca fresca	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	Sumamente perfumada gracias al aporte de las delicadas hojas de albahaca fresca										
Sabor	Diferentes tipos de lechugas que brindan una amplia gama de sabores.										

 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-01	Rev.: 04
	PRODUCTO TERMINADO	Página 4 de 4	

Parámetros microbiológicos	<table border="1"> <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>		<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											
* Basado en el Reglamento (CE) N 1441/2017, (D.O.U.E 07/12/2017). Recomendado por bromatología, para ensaladas.												
Parámetros químicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><i>Análisis</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Especificaciones (LMR)*</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Clorato</td> <td>Hasta 0,7 mg/kg</td> </tr> </tbody> </table>		<i>Análisis</i>	<i>Especificaciones (LMR)*</i>	Clorato	Hasta 0,7 mg/kg						
	<i>Análisis</i>	<i>Especificaciones (LMR)*</i>										
Clorato	Hasta 0,7 mg/kg											
* Bibliografía: Reglamento UE 2020/749. LMR Clorato.												
Vida útil	5 días a partir de la fecha de distribución.											
Procesamiento	Acondicionado, lavado, sanitización, centrifugado, envasado, etiquetado, almacenamiento y distribución refrigerada.											
Datos adicionales	Sin conservantes ni aditivos Albahaca: alto contenido de calcio y potasio, y en menor medida de fósforo y magnesio. Es rica en betacarotenos y fuente de vitamina C.											