

 VERDEAGUA	<b>ESPECIFICACIÓN</b>	ESPT-HACCP-11	Rev.: 02
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	Página 1 de 3	


## DUO CON BERRO

<b>Denominación del producto</b>	Vegetales para ensalada
<b>Nombre fantasía</b>	DUO con Berro
<b>Definición del producto</b>	Alimento terminado listo para consumir
<b>Forma de consumo</b>	Consumo directo
<b>Cliente objetivo</b>	Oreka, retail, servicios de alimentación y puestos de frutas y verduras
<b>Marca</b>	Verdeagua
<b>Elabora y distribuye</b>	Mapatex S.A. Dirección: Camino Los Pirinchos 2470. IMS. Reg S.R.A. N°31339/25
<b>Presentación</b>	<u>Peso Bruto:</u> 134 g, 185 g <u>Peso Neto:</u> 100 g, 150 g
<b>Ingredientes</b>	Lechuga y berro
<b>Origen de la materia prima</b>	Vegetales de hoja de producción hidropónica
<b>Fórmula Cuantitativa</b>	Lechuga 85% Berro 15%
<b>Empaque</b>	<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)
<b>Forma de envasado</b>	Encastre y precinto (etiqueta)
<b>Etiqueta</b>	

Elaborado por:	Jefe de aseguramiento de calidad e inocuidad	Revisado y aprobado por:	Gerente de planta
Fecha:	14/9/2023	Fecha:	14/9/2023

 VERDEAGUA	<b>ESPECIFICACIÓN</b>	ESPT-HACCP-11	Rev.: 02
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	Página 2 de 3	

<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Mantener refrigerado entre 4 y 7°C para su óptima conservación. No interrumpir la cadena de frío. No congelar.										
<b>Condiciones de distribución</b>	En camiones refrigerados con temperatura entre 4 y 7°C										
<b>Características organolépticas</b>	<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>Característicos del producto</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Colores verdes intensos con el particular brillo de la redonda hoja de berro</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característicos del producto</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>La frescura de las hojas de lechuga acompañadas por el intenso picor característico de las hojas de berro</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>	Apariencia y textura	Característicos del producto	Color	Colores verdes intensos con el particular brillo de la redonda hoja de berro	Olor	Característicos del producto	Sabor	La frescura de las hojas de lechuga acompañadas por el intenso picor característico de las hojas de berro
<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>										
Apariencia y textura	Característicos del producto										
Color	Colores verdes intensos con el particular brillo de la redonda hoja de berro										
Olor	Característicos del producto										
Sabor	La frescura de las hojas de lechuga acompañadas por el intenso picor característico de las hojas de berro										
<b>Parámetros microbiológicos</b>	<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=10<sup>5</sup> ufc/g; M=10<sup>6</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli (ufc/g)</td> <td>n=5; C=2; m=10 ufc/g; M=10<sup>2</sup> 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 <sup>5</sup> ufc/g; M=10 <sup>6</sup> ufc/g	Recuento de E. coli (ufc/g)	n=5; C=2; m=10 ufc/g; M=10 <sup>2</sup> 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 <sup>5</sup> ufc/g; M=10 <sup>6</sup> ufc/g										
Recuento de E. coli (ufc/g)	n=5; C=2; m=10 ufc/g; M=10 <sup>2</sup> ufc/g										
Búsqueda de Salmonella spp en 25g	Ausencia en 25g										
Búsqueda de Listeria monocytogenes en 25g	Ausencia en 25g										
<b>Parámetros químicos</b>	<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 (LMR)*</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Clorato</td> <td>Hasta 0,7 mg/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Bibliografía: Reglamento UE 2020/749. LMR Clorato.</p>	<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										
<b>Vida útil</b>	7 días a partir de la fecha de elaboración.										
<b>Procesamiento</b>	Acondicionado, lavado, sanitización, centrifugado, envasado, etiquetado, almacenamiento y distribución refrigerada.										

 VERDEAGUA	<b>ESPECIFICACIÓN</b>	ESPT-HACCP-11	Rev.: 02
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	Página 3 de 3	

<b>Datos adicionales</b>	<p>Sin conservantes ni aditivos</p> <p><b>Berro:</b> es rico en vitaminas (A, vitaminas del complejo B (especialmente B<sub>9</sub>), C y K) y minerales (calcio, potasio, fósforo, hierro, magnesio y cobre). Tiene un alto contenido de betacarotenos y fitoquímicos (compuestos con actividad antioxidante).</p>
--------------------------	---