
 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-02	Rev.: 04
	PRODUCTO TERMINADO	Página 1 de 4	

INSPIRADA CON RÚCULA	
Denominación del producto	Vegetales hidropónicos para ensalada
Nombre fantasía	Inspirada con Rúcula
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. No se identifican grupos vulnerables.
Marca	Verdeagua
Elabora y distribuye	Mapatex S.A. Dirección: Camino Los Pirinchos 2470, Montevideo IMS. Reg S.R.A. N°31339/15 Industria Uruguaya
Presentación	<u>Peso Bruto</u> : 134 g, 205 g <u>Peso Neto</u> : 100 g, 170 g
Ingredientes	Lechuga Salanova®, lechuga y rúcula
Origen de la materia prima	Vegetales de hoja de producción hidropónica (lechuga) y vegetales de hoja de cultivo en tierra (rúcula)
Fórmula Cuantitativa	Lechuga Salanova® + Lechuga 87-95% Rúcula 5-14%
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-02	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 hidroponia consume **9 VECES MENOS AGUA** que el cultivo en tierra


LOVE My SALAD .com

Nuestras lechugas son: **Salanova .com**

LSQA | Environmental WATER FOOTPRINT LEVEL 1 COMPLIANT


recicla este envase

QR code and DONDERECICLO.uy

 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-02	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"> <thead> <tr> <th><i>Análisis</i></th> <th><i>Descripción</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apariencia y textura</td> <td>Texturas suaves con hojas sumamente tiernas</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Colores verdes en tonos claros con algunos detalles morados</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característicos del producto</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>El suave sabor amargo de la rúcula combinado con la frescura de las hojas de lechuga</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>	Apariencia y textura	Texturas suaves con hojas sumamente tiernas	Color	Colores verdes en tonos claros con algunos detalles morados	Olor	Característicos del producto	Sabor	El suave sabor amargo de la rúcula combinado con la frescura de las hojas de lechuga
<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>										
Apariencia y textura	Texturas suaves con hojas sumamente tiernas										
Color	Colores verdes en tonos claros con algunos detalles morados										
Olor	Característicos del producto										
Sabor	El suave sabor amargo de la rúcula combinado con la frescura de las hojas de lechuga										

 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-02	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 Rúcula: entre su contenido mineral se destacan el calcio, magnesio, hierro, fósforo y potasio. Es rica en vitaminas A y C, y en menor cantidad contiene vitaminas del complejo B (entre las que se encuentran el ácido fólico) y vitamina K. Contiene un porcentaje bajo pero significativo de fibra.											