
 VERDEAGUA	<b>ESPECIFICACIÓN</b>	ESPT-HACCP-XX	Rev.: 01
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	Página 1 de 3	


## LECHUGA, TOMATE CHERRY Y ZANAHORIA CORTADA




<b>Denominación del producto</b>	Lechuga, tomate cherry y zanahoria cortada
<b>Tipo de corte</b>	Zanahoria rallada
<b>Definición del producto</b>	Alimento terminado listo para consumir
<b>Forma de consumo</b>	Consumo directo
<b>Cliente objetivo</b>	Retail. No se identifican grupos vulnerables.
<b>Marca</b>	Verdeagua
<b>Elabora y distribuye</b>	Mapatex S.A. Dirección: Camino Los Pirinchos 2470. IM. Reg S.R.A. N°31339/45 Industria Uruguaya
<b>Presentación</b>	<u>Peso Bruto:</u> a definir  <u>Peso Neto:</u> 100 g <u>Peso Neto:</u> 200 g
<b>Ingredientes</b>	Lechuga Salanova®, lechuga, tomate cherry y zanahoria
<b>Fórmula cuantitativa</b>	Lechuga Salanova® y lechuga 30 - 50 % Tomate cherry 30 - 40% Zanahoria 20 - 30 %
<b>Origen de la materia prima</b>	Lechuga producción propia, cultivada bajo la norma Global GAP Tomate y zanahoria: proveedor externo

Elaborado por:	Jefe de aseguramiento de calidad e inocuidad	Revisado y aprobado por:	Gerente de planta
Fecha:	4/3/2024	Fecha:	5/3/2024

 VERDEAGUA	<b>ESPECIFICACIÓN</b>	ESPT-HACCP-63	Rev.: 01
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	Página 2 de 3	

<b>Empaque</b>	<i>Envase primario:</i> Envase PET.  <i>Envase secundario:</i> Cajón plástico IFCO												
<b>Forma de envasado</b>	Cerrado manual con sello de seguridad alimentaria. Etiquetado manual												
<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>Etiqueta</b>	 <p>Meramente ilustrativa, a definir detalles y actualizar código de barras.</p>												
<b>Características organolépticas y físicas</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>Texturas crujientes y firmes</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Mezcla de colores naranja, rojo y verde claro con tonos blancos y morados.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característicos del producto, aromático, dulce.</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Delicado con gusto ligeramente dulce.</td> </tr> </tbody> </table>			<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>	Apariencia y textura	Texturas crujientes y firmes	Color	Mezcla de colores naranja, rojo y verde claro con tonos blancos y morados.	Olor	Característicos del producto, aromático, dulce.	Sabor	Delicado con gusto ligeramente dulce.
<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>												
Apariencia y textura	Texturas crujientes y firmes												
Color	Mezcla de colores naranja, rojo y verde claro con tonos blancos y morados.												
Olor	Característicos del producto, aromático, dulce.												
Sabor	Delicado con gusto ligeramente dulce.												
<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>			<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												

 VERDEAGUA	<b>ESPECIFICACIÓN</b>	ESPT-HACCP-63	Rev.: 01
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	Página 3 de 3	

	*Basado en el Reglamento (CE) N 1441/2017, (D.O.U.E 07/12/2017). Recomendado por bromatología, para ensaladas.	
<b>Parámetros químicos</b>	<i>Análisis</i>	
	<i>Especificaciones (LMR)*</i>	
	Clorato	Hasta 0,7 mg/kg
	* Bibliografía: Reglamento UE 2020/749. LMR Clorato.	
<b>Vida útil</b>	7 días a partir de la fecha de elaboración.	
<b>Procesamiento</b>	Acondicionado, picado, lavado, sanitización, centrifugado, envasado, etiquetado, almacenamiento y distribución refrigerada.	