 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-84	Rev.: 01
	PRODUCTO TERMINADO	Página 1 de 3	

INSPIRADA + ZANAHORIA	
Denominación del producto	Vegetales para ensalada, lavados y listos para consumir
Nombre Fantasía	Inspirada + <i>zanahoria</i>
Definición del producto	Alimento terminado listo para consumir
Forma de consumo	Consumo directo
Cliente objetivo	Retail. No se identifican grupos vulnerables.
Marca	Verdeagua
Elabora y distribuye	Mapatex S.A. Dirección: Camino Los Pirinchos 2470. IM. Reg S.R.A. N°6847/1/8 Industria Uruguaya
Presentación	<u>Peso Neto:</u> 100 g y 150 g
Ingredientes	Lechuga Salanova®, lechuga y zanahoria
Origen de la materia prima	Proveedor interno (lechuga) y proveedor externo (zanahoria)
Fórmula cuantitativa	Lechuga Salanova® 40% Lechuga 30% Zanahoria 30%
Empaque	<i>Envase primario:</i> Bandeja con tapa. Material: PET. Etiqueta. Material: papel adhesivo <i>Envase secundario:</i> Cajón plástico IFCO (16 unidades por cajón [presentación 100g] o 32 unidades por cajón [presentación 150g])
Forma de envasado	Encastre y precinto (etiqueta)
Etiqueta	<u>Etiqueta 100g:</u>

Elaborado por:	Jefe de aseguramiento de calidad e inocuidad	Revisado y aprobado por:	Gerente de planta
Fecha:	21/11/2024	Fecha:	21/11/2024



VERDEAGUA

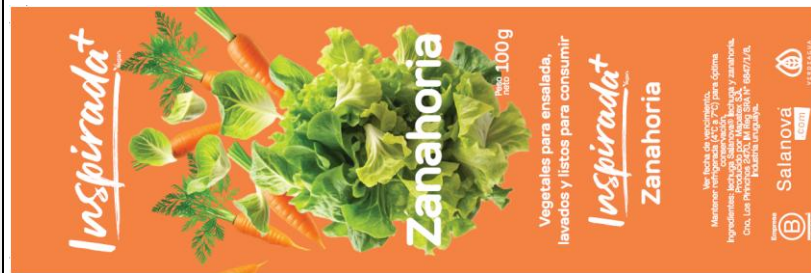
ESPECIFICACIÓN

ESPT-HACCP-84

Rev.: 01

PRODUCTO TERMINADO

Página 2 de 3



Etiqueta 150g:



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 y físicas

<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>
Apariencia y textura	Texturas crujientes y firmes
Color	Mezcla de colores naranjas y verde claro con tonos blancos y morados.
Olor	Característicos del producto.
Sabor	Delicado con gusto ligeramente dulce.

Parámetros microbiológicos

<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

	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-84	Rev.: 01
	PRODUCTO TERMINADO	Página 3 de 3	

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