
 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-27	Rev.: 05
	PRODUCTO TERMINADO	Página 1 de 2	

HOJAS DE LECHUGA

Denominación del producto	Hojas de lechuga
Nombre fantasía	Hojas de lechuga
Definición del producto	Alimento terminado listo para consumir
Forma de consumo	Consumo directo
Cliente objetivo	Hoteles, restaurantes, catering, retail, servicios de alimentación y locales comerciales minoristas. No se identifican grupos vulnerables.
Marca	Verdeagua
Elabora y distribuye	Mapatex S.A. Dirección: Camino Los Pirinchos 2470. IMS. Reg S.R.A. N°31339/18 Industria Uruguaya
Presentación	<u>Peso Neto</u> : 1 kg.
Ingredientes	Lechuga Salanova® y lechuga hoja de roble.
Origen de la materia prima	Proveedor interno
Fórmula Cualitativa	Lechuga Salanova® 80% Lechuga hoja de roble 20%
Empaque	<i>Envase primario:</i> Bolsas de polipropileno; espesor: entre 40 y 60 micrones. <i>Envase secundario:</i> Cajón plástico IFCO
Forma de envasado	Sellado térmico
Etiqueta y lote	El lote (fecha de vencimiento + hora de envasado) se imprime directamente en la bolsa.
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

Elaborado por:	Jefe de aseguramiento de calidad e inocuidad	Revisado y aprobado por:	Gerente de planta
Fecha:	06/08/2024	Fecha:	06/08/2024

 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-27	Rev.: 05
	PRODUCTO TERMINADO	Página 2 de 2	

Características organolépticas (parámetros físicos)	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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 suaves con hojas tiernas</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Los colores cubren una amplia gama de verdes hasta colores morados</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característicos del producto</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característicos del producto</td> </tr> </tbody> </table> <p>Día 0: se admite un máximo de 15% de hojas no conformes (hojas rotas, marcadas, amarillas, con pardeamiento, con óxido, picadillo) y 0% de hojas en proceso de descomposición.</p>	<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>	Apariencia y textura	Texturas suaves con hojas tiernas	Color	Los colores cubren una amplia gama de verdes hasta colores morados	Olor	Característicos del producto	Sabor	Característicos del producto
<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>										
Apariencia y textura	Texturas suaves con hojas tiernas										
Color	Los colores cubren una amplia gama de verdes hasta colores morados										
Olor	Característicos del producto										
Sabor	Característicos del producto										
Parámetros microbiológicos	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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> <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 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										
Parámetros químicos	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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										
Vida útil	10 días a partir de la fecha de elaboración.										
Procesamiento	Acondicionado, lavado, sanitización, centrifugado, envasado, etiquetado, almacenamiento y distribución refrigerada.										
Datos adicionales	Sin conservantes ni aditivos.										