
 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-66	Rev.: 01
	PRODUCTO TERMINADO	Página 1 de 2	

ZANAHORIA CORTADA

Denominación del producto	Zanahoria cortada
Tipo de corte	Rallado
Definición del producto	Alimento terminado listo para consumir
Forma de consumo	Consumo directo
Cliente objetivo	HORECA, 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. IM. Reg S.R.A. N°31339/37 Industria Uruguaya
Presentación	<u>Peso Neto</u> : 1 kg
Ingredientes	Zanahoria
Origen de la materia prima	Proveedor externo
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 termico
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.
Etiqueta	

Elaborado por:	Jefe de aseguramiento de calidad e inocuidad	Revisado y aprobado por:	Gerente de planta
Fecha:	20/8/2024	Fecha:	20/8/2024

 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-66	Rev.: 01
	PRODUCTO TERMINADO	Página 2 de 2	

Características organolépticas y físicas	<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>
	Apariencia y textura	Texturas crujientes y firmes
	Color	Característicos del producto, naranja.
	Olor	Característicos del producto, aromático.
	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
*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, etiquetado, almacenamiento y distribución refrigerada.	