

 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-50	Rev.: 02
	PRODUCTO TERMINADO	Página 1 de 3	

CEBOLLA CORTADA	
Denominación del producto	Cebolla cortada
Nombre fantasía	No tiene
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. IMS. Reg S.R.A. N°31339/28 Industria Uruguaya
Presentación	<u>Peso Bruto:</u> 2,015 kg <u>Peso Neto:</u> 2 kg
Ingredientes	Cebolla amarilla o blanca primer grado
Origen de la materia prima	Proveedor externo
Empaque	<i>Envase primario:</i> Bolsas de poliamida; espesor: entre 40 y 60 micrones. <i>Envase secundario:</i> Cajas de cartón (6 unidades por caja)
Forma de envasado	Sellado térmico
Condiciones de almacenamiento	Mantener refrigerado entre 1 y 7°C para su óptima conservación. No interrumpir la cadena de frío. No congelar.
Condiciones de distribución	En camiones refrigerados con temperatura entre 1 y 5°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-50	Rev.: 02
	PRODUCTO TERMINADO	Página 2 de 3	

Características organolépticas y físicas	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;"><i>Análisis</i></th> <th><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>Tonalidades blancas y amarillas</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característicos del producto, sulfuroso</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Ácido</td> </tr> </tbody> </table>		<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>	Apariencia y textura	Texturas crujientes y firmes	Color	Tonalidades blancas y amarillas	Olor	Característicos del producto, sulfuroso	Sabor	Ácido																				
	<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>																														
Apariencia y textura	Texturas crujientes y firmes																															
Color	Tonalidades blancas y amarillas																															
Olor	Característicos del producto, sulfuroso																															
Sabor	Ácido																															
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Dimensiones</i></th> <th><i>Especificación</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Ancho</td> <td>Target</td> <td>4.8 mm</td> </tr> <tr> <td>Finos</td> <td>Máx. 5% (< 6.3 mm)</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Largo</td> <td>Target</td> <td>Min. 65%: entre 2.5 y 5.1 cm.</td> </tr> <tr> <td>Corto</td> <td>Min. 90% (> 1.3 cm)</td> </tr> </tbody> </table>		<i>Dimensiones</i>		<i>Especificación</i>	Ancho	Target	4.8 mm	Finos	Máx. 5% (< 6.3 mm)	Largo	Target	Min. 65%: entre 2.5 y 5.1 cm.	Corto	Min. 90% (> 1.3 cm)																		
<i>Dimensiones</i>		<i>Especificación</i>																														
Ancho	Target	4.8 mm																														
	Finos	Máx. 5% (< 6.3 mm)																														
Largo	Target	Min. 65%: entre 2.5 y 5.1 cm.																														
	Corto	Min. 90% (> 1.3 cm)																														
Información nutricional	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Nutriente</th> <th style="width: 30%;">Valor</th> <th style="width: 30%;">Unidades</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías</td> <td style="text-align: center;">33.2</td> <td>kCal/100 g</td> </tr> <tr> <td>Energía</td> <td style="text-align: center;">139</td> <td>kJ/100 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td style="text-align: center;">7.7</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td style="text-align: center;">2.5</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas totales</td> <td style="text-align: center;"><0.1</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos saturados</td> <td style="text-align: center;"><0.1</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos trans</td> <td style="text-align: center;"><0.07</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td style="text-align: center;">0.5</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td style="text-align: center;">3.3</td> <td>mg/100 g</td> </tr> </tbody> </table>		Nutriente	Valor	Unidades	Calorías	33.2	kCal/100 g	Energía	139	kJ/100 g	Carbohidratos totales	7.7	g/100 g	Azúcares totales	2.5	g/100 g	Grasas totales	<0.1	g/100 g	Ácidos grasos saturados	<0.1	g/100 g	Ácidos grasos trans	<0.07	g/100 g	Proteína	0.5	g/100 g	Sodio	3.3	mg/100 g
Nutriente	Valor	Unidades																														
Calorías	33.2	kCal/100 g																														
Energía	139	kJ/100 g																														
Carbohidratos totales	7.7	g/100 g																														
Azúcares totales	2.5	g/100 g																														
Grasas totales	<0.1	g/100 g																														
Ácidos grasos saturados	<0.1	g/100 g																														
Ácidos grasos trans	<0.07	g/100 g																														
Proteína	0.5	g/100 g																														
Sodio	3.3	mg/100 g																														
Parámetros microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"><i>Análisis</i></th> <th><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																															

 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-50	Rev.: 02
	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	10 días a partir de la fecha de elaboración.	
Procesamiento	Acondicionado, picado, lavado, sanitización, centrifugado, envasado, etiquetado, almacenamiento y distribución refrigerada.	