
 VERDEAGUA	<b>ESPECIFICACIÓN</b>	ESPT-HACCP-106	Rev.: 01
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	Página 1 de 3	

## CALABACÍN EN RODAJAS




<b>Denominación del producto</b>	Calabacín en rodajas envasado al vacío
<b>Nombre Fantasía</b>	No tiene
<b>Definición del producto</b>	Alimento fresco cortado
<b>Forma de consumo</b>	Requiere cocción previa a su consumo
<b>Cliente objetivo</b>	HORECA, retail, servicios de alimentación y puestos de frutas y verduras. No se identifican grupos vulnerables.
<b>Marca</b>	+ Fácil cocinar / Verdeagua
<b>Elabora y distribuye</b>	Mapatex S.A. Dirección: Camino Los Pirinchos 2470. RUNAEV 6847/1/45 Industria Uruguaya
<b>Presentación</b>	<u>Peso Neto</u> : 500g a 5 kg
<b>Ingredientes</b>	Calabacín (zapallo coreano)
<b>Origen de la materia prima</b>	Proveedor externo
<b>Fórmula cuantitativa</b>	Calabacín 100%

Elaborado por:	Jefe de aseguramiento de calidad e inocuidad	Revisado y aprobado por:	Gerente de planta
Fecha:	15/4/2026	Fecha:	15/4/2026

 VERDEAGUA	<b>ESPECIFICACIÓN</b>	ESPT-HACCP-106	Rev.: 01
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	Página 2 de 3	

<b>Empaque</b>	<p><i>Envase primario:</i> Bolsas de diferentes tamaños según el peso. Material de todas las bolsas: poliamida; espesor: 70 micrones</p> <p><i>Envase secundario:</i> Cajón plástico</p>										
<b>Forma de envasado</b>	Envasado al vacío, sellado térmico										
<b>Etiqueta</b>											
<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>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>Superficie lisa, firme, sin zonas blandas</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Naranja intenso y uniforme</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Fresco, típico del producto</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico del producto, ligeramente dulce</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>	Apariencia y textura	Superficie lisa, firme, sin zonas blandas	Color	Naranja intenso y uniforme	Olor	Fresco, típico del producto	Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce
<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>										
Apariencia y textura	Superficie lisa, firme, sin zonas blandas										
Color	Naranja intenso y uniforme										
Olor	Fresco, típico del producto										
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce										
<b>Información nutricional</b>	<p><b>Información nutricional: Porción 125 g (1 rodaja)</b>          Valor energético: 60 Kcal= 252 kJ( 3%VD); Carbohidratos 14 g ( 5%VD); Proteínas 1,5 g ( 2%VD); Grasas totales 0,3 g ( 1 %VD); Grasas saturadas 0 g ( 0 %VD); Grasas trans 0 g ( 0 %VD); Fibra alimentaria 2,5 g (10%VD); Sodio 2,5 mg (0 %VD).</p> <p><small>*% de Valores Diarios en base a una dieta de 2.000 Kcal u 8.400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. No aporta cantidades significativas de grasas totales, grasas trans ni grasas saturadas.</small></p>										

 VERDEAGUA	<b>ESPECIFICACIÓN</b>	ESPT-HACCP-106	Rev.: 01
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	Página 3 de 3	

<b>Parámetros microbiológicos</b>	<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
*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, cortado, lavado y sanitización, centrifugado, envasado, sellado al vacío, rotulado y etiquetado, detección de metales, almacenamiento y distribución refrigerada.	