
 VERDEAGUA	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-103	Rev.: 01
	PRODUCTO TERMINADO	Página 1 de 3	

PAPA EN RODAJAS




Denominación del producto	Papa en rodajas envasadas al vacío
Nombre Fantasía	No tiene
Definición del producto	Alimento fresco cortado
Forma de consumo	Requiere cocción previa a su consumo
Cliente objetivo	HORECA, retail, servicios de alimentación y puestos de frutas y verduras. No se identifican grupos vulnerables.
Marca	+ Fácil cocinar / Verdeagua
Elabora y distribuye	Mapatex S.A. Dirección: Camino Los Pirinchos 2470. RUNAEV 6847/1/46 Industria Uruguaya
Presentación	<u>Peso Neto:</u> 100 g a 5 kg
Ingredientes	Papa blanca, antioxidante: INS 330, INS 300.
Origen de la materia prima	Proveedor externo
Fórmula cuantitativa	Papá blanca 99,72 %; INS. 330 0,27% e INS 300 0,01%

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	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-103	Rev.: 01
	PRODUCTO TERMINADO	Página 2 de 3	

Empaque	<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>												
Forma de envasado	Envasado al vacío, sellado térmico												
Etiqueta													
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	<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 ni brotes</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Uniforme, de blanco a amarillento</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Fresco, típico del producto</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico del producto</td> </tr> </tbody> </table>			<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>	Apariencia y textura	Superficie lisa, firme, sin zonas blandas ni brotes	Color	Uniforme, de blanco a amarillento	Olor	Fresco, típico del producto	Sabor	Característico del producto
<i>Análisis</i>	<i>Descripción</i>												
Apariencia y textura	Superficie lisa, firme, sin zonas blandas ni brotes												
Color	Uniforme, de blanco a amarillento												
Olor	Fresco, típico del producto												
Sabor	Característico del producto												
Información nutricional	<p>Información nutricional: Porción 100 g (1 Taza) Valor energético: 86 Kcal=361 KJ (4%VD); Carbohidratos 19 g (6 %VD); Proteínas 2,7 g (4%VD); Grasas totales 0,1 g (0%VD); Grasas saturadas 0 g (0%VD); Grasas trans 0 g (0%VD); Fibra alimentaria 0,5 g (2%VD); Sodio 24 mg (1 %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	ESPECIFICACIÓN	ESPT-HACCP-103	Rev.: 01
	PRODUCTO TERMINADO	Página 3 de 3	

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
	INS 300. Ácido ascórbico **	Hasta 500 mg/kg
	INS 330. Ácido cítrico **	No se establece
* Bibliografía: Reglamento UE 2020/749. LMR Clorato. ** Bibliografía: RBN - Capítulo 20 (Frutas, hortalizas y derivados)		
Vida útil	7 días a partir de la fecha de elaboración.	
Procesamiento	Acondicionado, pelado, cortado, tamizado, lavado, sanitización, inmersión en antioxidante, secado, envasado, sellado al vacío, rotulado y etiquetado, detección de metales, almacenamiento y distribución refrigerada.	