

# MEMORIA DESCRIPTIVA

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** Mezcla de vegetales para preparar ensalada rusa congelados crudos  
– libre de gluten

**NOMBRE DE FANTASÍA:** Jardinera

**MARCA:** Pinguin

**ORIGEN:** Bélgica

**ELABORADOR:** Greenyards Frozen N.V.  
Romenstraat 3- 8840 Westrozebeke. Bélgica

**IMPORTADOR:** OSAN S.A.  
Av Chiossi y Tahilandia, Maldonado.

**INGREDIENTES:** zanahorias, papas, arvejas

Zanahorias: 34%

Papas: 33%

Arvejas: 33%

**ENVASE:** bolsa

**MATERIAL DE ENVASE:** polietileno de baja densidad

**PRESENTACIÓN:** Peso neto: de 250g a 10kg

**VIDA ÚTIL:** 30 meses (Lote, fecha de envasado y vencimiento impresos en envase: Vencimiento: MM/AAAA; Lote: XXXXXXXX HH:MM). Conservado en freezer -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

Vida útil: En freezer (-18°C): 30 meses / En congelador (-4°C): 1 semana / En refrigerador (4°C): 1 día.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Almacenarlo y transportarlo a -18° C o temperaturas inferiores.

## **PROCESO DE ELABORACIÓN:**

Las materias primas son recibidas en planta, pesadas y almacenadas.

Luego se procede a la clasificación visual de las verduras, descartando defectos e impurezas. Las verduras seleccionadas son lavadas, peladas y cortadas. Se realiza luego un blanqueo y son enfriada.

Posteriormente se realiza el mezclado y finalmente son congeladas y envasadas en bolsas de polietileno.

Se realiza un control de detección de metales en el producto. El producto envasado es rotulado, colocado en cajas y almacenado en cámaras, para ser finalmente despachado al cliente.

## DIAGRAMA DE FLUJO:

Recepción de materias primas



Pesado



Almacenamiento



Selección



Lavado



Cortado



Blanqueo



Enfriado



Mezclado



Congelado



Detección de metales



Envasado



Rotulado y almacenamiento



Despacho

**N° HABILITACIÓN:** I.D.M. 4056/237, IMSRA 23957/392 en trámite