

MEMORIA DESCRIPTIVA

NOMBRE DEL PRODUCTO: Papas prefritas congeladas crudas

NOMBRE DE FANTASÍA: Tradition

MARCA: Mydibel

ORIGEN: Bélgica

ELABORADOR: Clarebout Potatos NV – Heirweg 26, 8950 Nieuwkerke. Bélgica

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

INGREDIENTES: papas, aceite de girasol

- Papas: 97,0%
- Aceite de girasol: 3,0%

- Aerobios mesófilos totales: $<1 \times 10^5$ UFC/g
- Escherichia coli: <100 UFC/g
- Staphylococcus aureus: <100 UFC/g
- Listeria monocytogenes: Ausencia en 25g
- Salmonella: Ausencia en 25g

ENVASE: bolsa

MATERIAL DE ENVASE: polietileno de baja densidad

PRESENTACIÓN: Peso neto: de 250g a 5kg

VIDA ÚTIL: 2 años (Vencimiento y lote impreso en envase: Venimiento: DD/MM/AAAA; Lote: AADDD XX HH:MM siendo AA: año de envasado, DDD: día del año, XX: línea de producción HH:MM: hora y minuto de envasado ej: 18001 5W 10:20)

Vida útil: En freezer (-18°C): 2 años / En congelador (-4°C): 1 semana / En refrigerador (4°C): 3 días.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar refrigerado a -18°C.

N° HABILITACIÓN: RUNAEV 8628/00/357

PROCESO DE ELABORACIÓN: Las papas son recibidas en planta, pesadas y almacenadas. El proceso productivo comienza con el tamizado magnético de las papas para remover la tierra que contienen. Luego se procede a la clasificación visual de las papas, descartando defectos e impurezas. Luego las papas seleccionadas son lavadas y secada en rodillos. El proceso continua con la calibración de las papas y posterior pelado con vapor. Pasan posteriormente a un proceso de cepillado y enjuague; para ser clasificadas visualmente en línea. Las papas así obtenidas son almacenadas a T controlada para luego proseguir con el proceso de calibración por tamaño y cortado. Las papas cortadas son clasificadas por largo y seleccionadas descartando puntos negros. Luego se realiza un blanqueo por 10-40 minutos a 60-80°C. Se realiza un secado con aire y son prefreídas en aceite a menos de 180°C. A continuación se elimina el exceso de aceite con corriente de aire caliente, se enfría, congela y envasa en bolsas. Finalmente se realiza un control de metales, se coloca en cajas y se paletiza. El producto paletizado se almacena en cámaras a -18°C a la espera de ser despachado

DIAGRAMA DE FLUJO:

Recepción de materias primas, almacenamiento



Tamizado



Clasificado



Lavado y secado



Calibrado



Pelado



Cepillado/Enjuague



Clasificado



Cortado



Clasificado



Prefreído/Escurreido



Congelado



Detección de metales



Envasado



Rotulado y almacenamiento



Despacho



Ignacio Mendoza
Ing. Químico