

# MEMORIA DESCRIPTIVA

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** Cebolla en cubos cruda congelada

**MARCA:** Friomix

**ORIGEN:** China

**ELABORADOR:** XIAMEN UKANG IMP&EXP CO., LTD  
NO.232 CANGXIANG ROAD, HAICANG DISTRICT, XIAMEN ,CHINA

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

**INGREDIENTES:** cebolla

- Recuento en placa total: <100.000/g
- Coliformes: Ausencia en 1g
- E. coli: Ausencia en 1g
- Levaduras y mohos: <1.000/g
- Salmonela: Ausencia en 25g
- Staphilococcus aureus: Ausencia en 1g

**ENVASE:** bolsa

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

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

**VIDA ÚTIL:** 2 años (Conservado en freezer a -18 °C) Vencimiento: DD/MM/AAAA

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

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Conservar refrigerado a -18°C (freezer)

## PROCESO DE ELABORACIÓN:

Las cebollas son recibidas en planta, pesadas y almacenadas.

Luego se procede a la clasificación visual de las mismas, descartando defectos e impurezas.

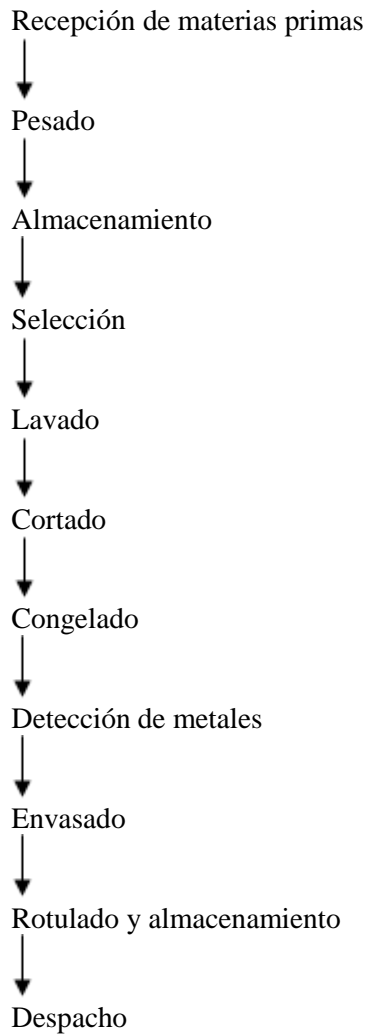
Las cebollas seleccionadas son lavadas y cortadas.

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:



**N° HABILITACIÓN:** I.D.M. 4056/309



Ignacio Mendoza  
Ing. Químico