

MEMORIA DESCRIPTIVA

NOMBRE DEL PRODUCTO: Arrolladitos primavera crudos congelados

MARCA: Sin marca

ORIGEN: China

ELABORADOR: Binzhou Longxintianrun Food Co. Ltd.
N°8 Fenghuang 1St Road, Binbei Town, Binzhou City, Shangdong -China

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

INGREDIENTES: Harina de trigo, repollo, zanahoria, cebolla, papa, chaucha, proteína de soja, aceite de palma, aceite de sésamo, sal, hongos, azúcar, pimienta blanca en polvo, aromatizantes

- Harina de trigo: 44,6%
- Repollo: 28,1%
- Zanahoria: 7,0%
- Cebolla: 4,4%
- Papa: 4,4%
- Chaucha: 3,9%
- proteína de soja: 3,6%
- aceite de palma: 0,9%
- aceite de sésamo: 0,8%
- sal: 0,7%
- hongos: 0,6%
- azúcar: 0,3%
- pimienta blanca en polvo: 0,2%
- aromatizantes: 0,5%

ENVASE: Primario: bolsa Secundario: caja

MATERIAL DE ENVASE: Primario: polietileno de baja densidad Secundario: cartón

PRESENTACIÓN: Peso neto: de 200g a 10kg

VIDA ÚTIL: 2 años (DD/MM/AAAA. Conservado en freezer -18°C). Una vez descongelado no volver a congelar.

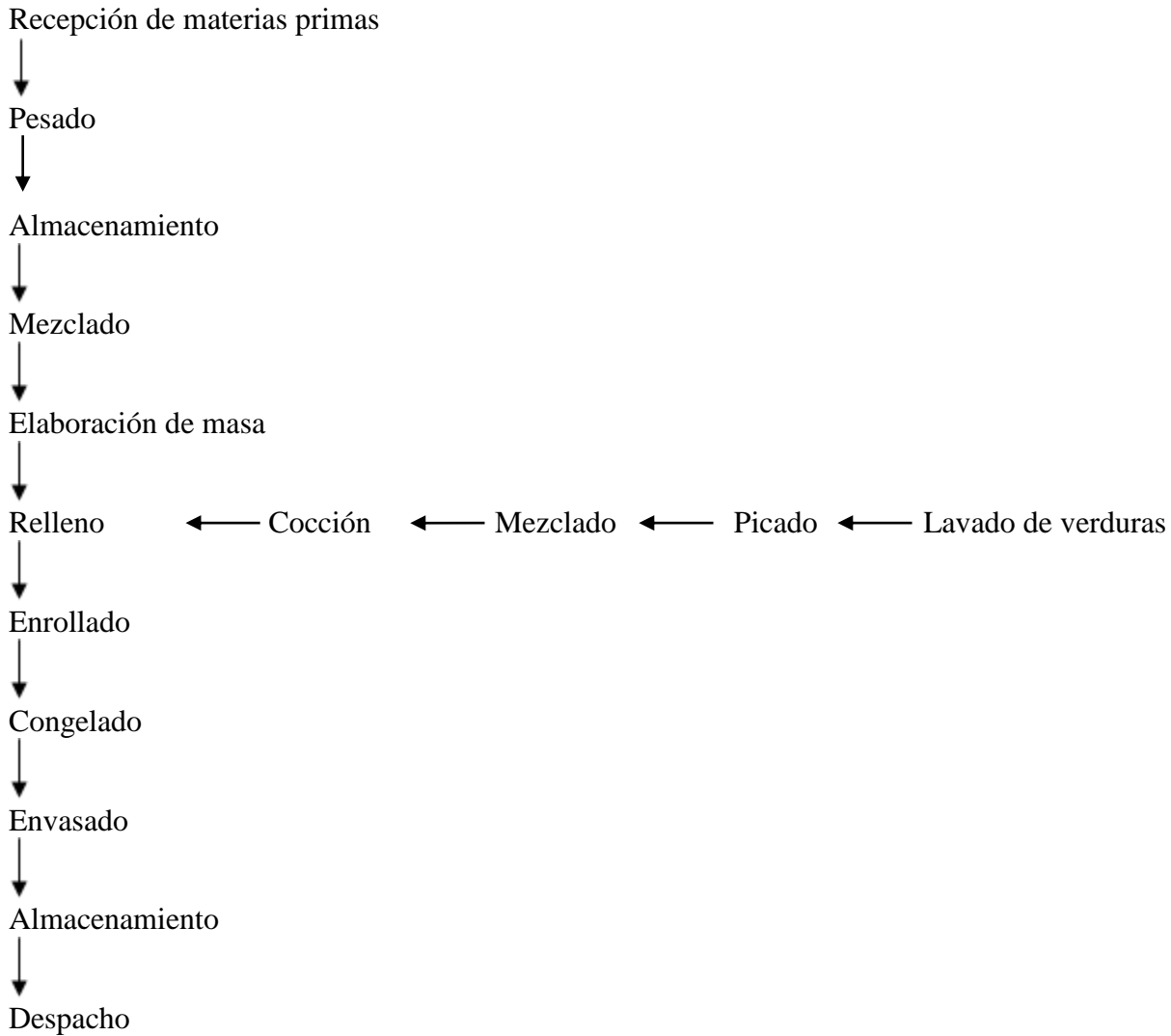
Vida útil: En freezer (-18°C): 2 años / En congelador (-4°C): 3 meses / En refrigerador (4°C): 2 días.

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. Se retiran muestras para control de calidad interno de las mismas. La primera etapa del proceso implica la preparación de la masa mediante el mezclado de la harina con agua, aceite y sal. La mezcla es amasada y estirada para conformar la fina masa tipo panqueque. Esta masa es transportada en cinta para ser rellena.

Paralelamente se prepara el relleno mediante el lavado, picado y cocción de las verduras. El relleno se coloca sobre la masa transportada por cintas y es enrollada mecánicamente para conformar los arrolladitos primavera. Se realiza el envasado en bolsas y congelado. Las bolsas son puestas en cajas y son rotuladas y paletizadas. El producto es almacenado en cámaras de congelación a la espera de su despacho final.

DIAGRAMA DE FLUJO:



N° **HABILITACIÓN:** I.D.M. 4056/190

Ignacio Mendoza
Ing. Químico