

MEMORIA DESCRIPTIVA

Datos identificatorios del Representante Legal:

Nombre: Miguel Ángel Cordone

Dirección: Ruta 101 Km 26, Barros Blancos, Canelones, Uruguay C.I: 4.140.700-9

Datos identificatorios de la empresa importadora

Razón social: Osan S.A

Dirección: Av. Martiniano Chissi s/n y Thailandia, Maldonado, Uruguay.

Giro: Importación, Distribución, Depósito de Alimentos No Perecederos y Congelados, Cámaras de Frío.

Datos identificatorios de la empresa importadora

Elaborador: Clarebout

Dirección: Heirweg 26, BE-8950 Heuvelland-Nieuwkerke

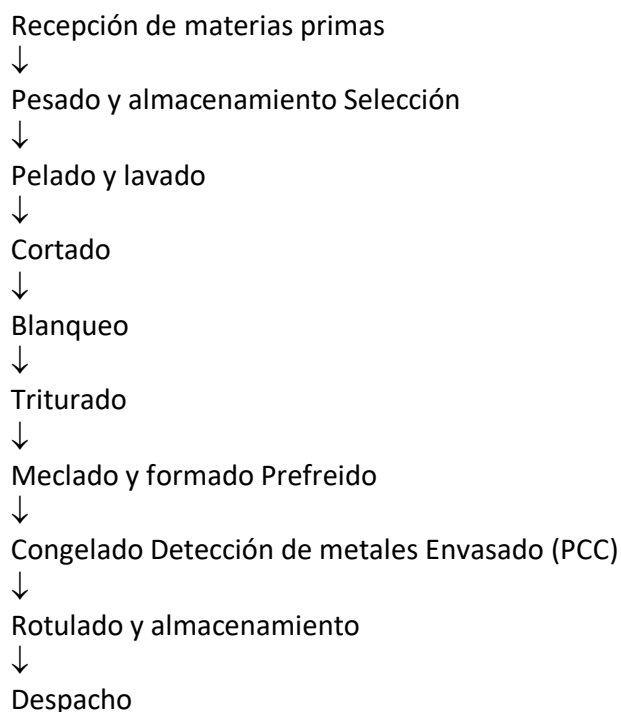
Datos identificatorios del producto:

- Denominación legal: Bocados de papa prefritos congelados crudos
- Nombre del producto: Tater tots
- Caracterización del producto : Producto congelado
- Nº RUNAEV: 8628/00/52
- Origen: Bélgica
- Marca: Sin Marca
- INGREDIENTES:
 - Papas (91%)
 - Aceite de girasol (7,8%)
 - Papas deshidratadas (6% del total de papas 91%)
 - Sal (0,5%)
 - Desxtrosa (0,3%)
 - Cebolla en polvo (0,2%)
 - Pimienta blanca (0,1%)
 - Emulsionante: INS 464 (0,05%)
 - Estabilizante INS450i (0,05%)
- Envase : Bolsa
- Material de envase: polietileno de baja densidad
- Presentación de producto: Peso neto: de 250g a 5kg
- Vida útil: 2 años (Vencimiento y lote impreso en envase: Vencimiento: 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): 24 horas. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar refrigerado a -18°C.
- 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 continúa 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. El proceso continua un blanqueado de las papas y posterior cocción. Se trituran para formar un puré de papa y se mezclan con los demás ingredientes. Posteriormente se le da forma de discos, para luego realizar un prefreido en aceite de girasol. 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 despachado.

- DIAGRAMA DE FLUJO:



Josefina López Berrutti
Jefe de Calidad

