

MEMORIA DESCRIPTIVA

DENOMINACIÓN PAPAS, ARVEJAS Y ZANAHORIAS CONGELADAS – PRODUCTO CRUDO

DEN. FANTASÍA ENSALADA TIPO RUSA

MARCA Flanders Best

ORIGEN Bélgica

ELABORA Flanders Best N. V. (Dejaeghere N.V.) Peperstraat 16 – B-8920 Langemark – Sint - Juliaan, Belgium

IMPORTA Maosol S.A. Joaquín de La Sagra 2750. Montevideo, Uruguay

Nº REGISTRO I.M. S.R.A. Nº 18092/85

PRESENTACIÓN Bolsa de polietileno de baja densidad, impresa en su cara externa.
Pesos netos: de 250 g a 5 kg

INGREDIENTES Papas, arvejas y zanahorias

DESCRIPCIÓN Se entiende por hortaliza a cualquier planta herbácea producida en la huerta, de la cual una o más partes pueden usarse como alimento en su forma natural. Se utilizan recién recolectadas o en excelente estado de conservación, exentas de lesiones, traumatismos y partes marchitas, exentas de insectos y materiales extraños adheridos a su superficie, en estado de madurez apropiado. Se clasifican de acuerdo con la parte utilizada como alimento:

- verduras cuando se utilizan las partes verdes
- legumbres cuando se utilizan los frutos y semillas de las leguminosas
- raíces, tubérculos y rizomas cuando se utilizan las partes subterráneas
- frutos cuando se utilizan los productos de la fructificación de las hortalizas

En este caso se trata de hortalizas congeladas, que son aquellas que han sido enfriadas por métodos autorizados a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas.

Para este producto se utiliza una mezcla de papas cubeteadas (*Solanum tuberosum* L.), arvejas (*Pisum sativum* L.) y zanahorias cubeteadas (*Daucus carota* L.)

ELABORACIÓN Inmediatamente después de la cosecha, las hortalizas son llevadas a planta donde son limpiadas y lavadas cuidadosamente, seleccionadas a mano y sometidas a escaldado. Las papas y zanahorias se cubetean, se mezclan en las proporciones establecidas con las arvejas y son ultra-congeladas. Se envasan por peso almacenándose en almacenes a temperaturas inferiores a -18°C.

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES	PORCENTAJE
Papa	44
Arvejas	33
Zanahorias	23
TOTAL	100

ADITIVOS	No contiene
ROT. FRONTAL	No contiene agregados.
MICROBIOLÓGICO	Recuento de microorganismos aeróbicos totales: <500.000 ufc/g Hongos <500 ufc/g Levaduras < 1.000 ufc/g Salmonella: ausencia / 25 g Listeria monocytogenes <100 ufc/g
TOXINAS	Aflatoxina B1 < 5 ppb Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2 < 20 ppb
ORGANOLÉPTICO	Apariencia: mezcla de papas y zanahorias cubeteadas con arvejas Color: papa blanco-crema, zanahoria naranja y arveja verde Sabor: Típico y fresco, sin sabor extraño Olor: Fresco, sin olores extraños. Consistencia: suave, no fibrosa ni con durezas
INF. NUTRICIONAL	Según GMC/MERCOSUR/RES. N° 46/03, en envase
PREPARACIÓN	Hervir las verduras sin descongelar durante 8-10 minutos. Escurrir y sazonar a gusto.
VIDA ÚTIL	En freezer a -18°C: 2 años (día/mes/año y lote impresos con tinta)
CONSERVACIÓN	Freezer (a -18°C): ver vencimiento en envase Congelador (a -4°C): 2 días Refrigerador (de 2°C a 4°C): 1 día. Una vez descongelado no volver a congelar.
FLUJOGRAMA	De origen, ver página siguiente.

PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

- | |
|---|
| 1- Control del agua de lavado
2- Temperatura del escaldado
3- Control del tiempo de enfriamiento en el tratamiento IQF
4- Detector de metales
5- Control de parámetros organolépticos (color, tamaño), microbiológicos y fisicoquímicos |
|---|

ADA PAOLILLO NEIRA
Química Farmacéutica

18/02/2014

Diagrama de flujo MEZCLA

Fc 70 V7
1/1

Modificado por : J. Ryckebosch

Aprobado por: K. Vandewalle

Razón: verificación HACCP

