

MEMORIA DESCRIPTIVA

DENOMINACIÓN	MORRON ROJO EN CUBOS CONGELADO – PRODUCTO CRUDO				
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 18092/102				
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno de baja densidad, impresa en su cara externa. Pesos netos: de 250 g a 5 kg				
INGREDIENTES	Morron rojo				
DESCRIPCIÓN	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>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. Este producto consiste en morron rojo (<i>Capsicum annuum</i>) cortadas en cubos y congeladas.</p>				
ELABORACIÓN	Inmediatamente después de la cosecha, los morrones son llevados a planta donde son limpiadas y lavados cuidadosamente, se remueven cabo y semillas, se cortan, lavan y escaldan. Se ultra-congela. Se envasan por peso almacenándose en almacenes a temperaturas inferiores a -18°C.				
COMPOSICIÓN	<table border="1"><thead><tr><th>INGREDIENTES</th><th>PORCENTAJE</th></tr></thead><tbody><tr><td>Morron rojo</td><td>100</td></tr></tbody></table>	INGREDIENTES	PORCENTAJE	Morron rojo	100
INGREDIENTES	PORCENTAJE				
Morron rojo	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 monocyogenes <100 ufc/g
- TOXINAS** Aflatoxina B1 < 5 ppb
 Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2 < 20 ppb
- ORGANOLÉPTICO** Apariencia: morron cortado en trozos de 10 mm x 10 mm
 Color: rojo
 Sabor: Típico y fresco, sin sabor extraño
 Olor: Fresco, sin olores extraños.
 Consistencia: suave, sin durezas
- INF. NUTRICIONAL** Según GMC/MERCOSUR/RES. Nº 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

DIAGRAMA DE FLUJO PROCESO PRODUCCION Red peppers

DOC.REF:GONG - DIEDS1/ISSUE1/ OCT 11 2012 PAG.1 de 1 .

