

Datos de la empresa elaboradora

Razón Social: Watt's

Dirección: Hermanos Carrera-Linderos Nº 0475 Buin.

Teléfono: +562-24414000

Datos de la empresa importadora

Razón Social: Maosol S.A.

Dirección: Joaquín de la Sagra 2750

Teléfono: 2525 9549

Nº Habilitación: IM. SRA 18092

Datos del Representante Técnico

Nombre: Ing. Alim. Laura Estrella

C.I.: 3.107.473-9

Título expedido por la UNIVERSIDAD DE LA REPUBLICA - FACULTAD DE INGENIERIA, Montevideo – Uruguay

Características del Producto

Denominación Frutas, hortalizas y Derivados, Hortalizas, Hortalizas congeladas (Capítulo 20, Sección 3 del Reglamento Bromatológico Nacional)

Marca "Frutos del Maipo"

Presentación Bolsa de Doypack de 100 a 500 g de Contenido Neto y Sticker con rótulo conteniendo información.

Ingredientes Manzana verde, piña, espinaca, apio, menta, ácido cítrico (INS 330) y ácido ascórbico (INS 300).

Vida Útil 24 meses

Rótulo Se adjunta boceto del rótulo

A continuación la traducción de las Especificaciones Técnicas.



Ing. Alim. Laura Estrella
Representante Técnica

PRODUCTO

Código
Formato
Presentación

EAN 13
DUN 14
Duración

Almacenamiento

Ingredientes

Descripción

SMOOTHIES DETOX 15x500

350652 (PLU 9365)
Doypack
15 bolsas de Doypack que es su interior contienen 4 bolsas de 125g. c/u. Los Doypack se encuentran contenidos en caja de cartón corrugado.

7801300002250
17801300002257

24 meses bajo condiciones normales de almacenamiento.

Mantener congelado a -18°C hasta su consumo. Una vez descongelado, consumir durante el día. No volver a congelar.

Manzana verde, piña, espinaca, apio, menta, ácido cítrico y ácido ascórbico.

Mezcla de frutas y verduras cosechadas en su punto óptimo de maduración, congeladas mediante sistema IQF (Individual Quick Frozen). Producto es mezclado y envasado, cumpliendo con las prácticas de buena manufactura (BPM).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto

Color

Aroma

Sabor

Mezcla de manzana, piña, espinaca, apio y hojas de menta, pudiendo haber trozos de forma irregular propio del proceso de corte.

Cada ingrediente conserva el color característico de su estado óptimo de madurez.

Característico a cada ingrediente y ausente de olores extraños.

Característico a cada ingredientes y ausente de sabores extraños.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Defectos

Manchas
Aglomerado
Materia vegetal extraña
Materia vegetal propia
Materia extraña

Unidad

(-)
(%)
(-)
Unid.
(-)

Especificación

2 unidades en 1 Kg.
Max. 10%
Ausencia
1 unidad en 1 Kg.
Ausencia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RSA Artículo 173 Tabla 14.5 Frutas y otros vegetales comestibles congelados que no requieren cocción

Análisis

Recuento aerobios mesofilos
Enterobacterias
E. coli
Salmonella en 25 g.

Unidad

(ufc/g)
(ufc/g)
(ufc/g)
(ufc/25g)

Especificación

< 5x10⁴
< 5x10³
10
Ausencia

MODO DE PREPARACION

Instrucciones de Preparación Smoothies

Sacar la bolsa algunos minutos antes del congelador
Agregar la mezcla para smoothies en la licuadora, agregar 200cc de agua, jugo de fruta o leche y licuar por 1 minuto. Servir inmediatamente.

Recomendaciones

Puede endulzar con miel o edulcorante que prefiera.

Puede ser más nutritivo su batido agregando semilla o cereales (chía, semilla zapallo, maravilla o avena, quinua, etc)

Si se utiliza sólo una porción del contenido, guardar el resto en el congelador para evitar que se descongele.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 bolsita (125 g)

Porciones por envase: Aprox. 4

	100 g	1 porción
Energía (kcal)	43	54
Proteínas (g)	0,8	1
Grasa total (g)	0,3	0,4
Grasas Sat. (g)	0	0
H. de C. Disp. (g)	9,3	11,6
Azúcares Totales (g)	8,1	10,1
Fibra Alimentaria (g)	1,7	2,1
Sodio (mg)	<35	<35

DECLARACIONES

Alérgenos

No contiene (según legislación chilena y la del país de destino)

GMO

Libre de GMO (según legislación chilena y la del país de destino)

Metales pesados

Deben contener los niveles que no superen lo establecido en el reglamento sanitario de los alimentos (según legislación chilena y la del país de destino)

Pesticidas

Deben contener los niveles que no superen lo establecido en la resolución 33. (según legislación chilena y la del país de destino)

Micotoxinas

Conforme Reglamento Sanitario Vigente (según legislación chilena y la del país de destino)

Almacenamiento

Mantener congelado a -18°C hasta su consumo. Una vez descongelado, consumir durante el día. No volver a congelar.

Transporte

Camión refrigerado y sellado. Temperatura optima - 18°C.

CONTROL DE LISTERIA

Watt's S.A - Planta Congelados, consecuente con su compromiso con la calidad mediante su política de entrega de productos inocuos ha desarrollado un programa de monitoreo y control de Listeria monocytogenes en las instalaciones de Planta Linderos – Buin y Planta Linares (D-GEN-31) El programa proporciona un complemento a los prerrequisitos del plan Haccp establecidos en la Planta de Congelados de Watt's con el objetivo de establecer las medidas específicas de monitoreo y control para el microorganismo Listeria monocytogenes; abarcando el diseño sanitario, especificaciones de materias primas, el control de las prácticas higiénicas y operativas y capacitación. Adicionalmente establece un plan de vigilancia y monitoreo, punto necesario para evaluar los resultados de las medidas adoptadas y observar las tendencias en el tiempo lo que permitirán al comité HACCP de FDM adoptar las acciones complementarias necesarias.

En cuanto a los productos terminados se realizan controles a las materias primas utilizadas en la elaboración de los mismos. De acuerdo a la Legislación Nacional (Artículo N°174 del Reglamento de los Alimentos Decreto Supremo 977/96); los productos congelados se consideran que no favorecen el crecimiento de Listeria monocytogenes y estableciendo límites solo para aquellos considerados como "Listos para el consumo" (lo que aplicaría a frutas y sus mezclas). El límite establecido para Alimentos Listos para el consumo y que no Favorecen el crecimiento de Listeria monocytogenes es de 100UFC/g. Sin embargo plantas congelados Watt's ha establecido límites internos más exigentes que la legislación nacional; debido a las consecuencias que puede provocar el microorganismo en caso de contaminación. Los límites establecidos para Frutas y sus mezclas (productos congelados listos para el consumo) es de ausencia. Para las hortalizas y sus mezclas (productos que necesariamente deben para por una cocción para su consumo) se ha establecido un target de Ausencia y un Límite de <10UFC/g.

CONTENIDO DE PATULINA

PRODUCTO	MICOTOXINAS	LÍMITE (meg/kg o l)
1 Jugos de frutas a excepción de los enumerados en el punto 4.	Patulina	50