

### MEMORIA DESCRIPTIVA

| <b>DENOMINACIÓN</b> | ZANAHORIAS BABY CONGELADAS – PRODUCTO CRUDO  |              |            |                 |     |
|---------------------|--|--------------|------------|-----------------|-----|
| <b>MARCA</b>        | Flanders Best  |              |            |                 |     |
| <b>ORIGEN</b>       | Bélgica  |              |            |                 |     |
| <b>ELABORA</b>      | Flanders Best N. V. (Dejaeghere N.V.) Peperstraat 16 – B-8920 Langemark – Sint - Juliaan, Belgium  |              |            |                 |     |
| <b>IMPORTA</b>      | Maosol S.A. Joaquín de La Sagra 2750. Montevideo, Uruguay  |              |            |                 |     |
| <b>Nº REGISTRO</b>  | I.M. S.R.A. Nº 18092/220   |              |            |                 |     |
| <b>PRESENTACIÓN</b> | Bolsa de polietileno de baja densidad, impresa en su cara externa.<br>Pesos netos: de 250 g a 5 kg   |              |            |                 |     |
| <b>INGREDIENTES</b> | Zanahorias   |              |            |                 |     |
| <b>DESCRIPCIÓN</b>  | <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"><li>- verduras cuando se utilizan las partes verdes</li><li>- legumbres cuando se utilizan los frutos y semillas de las leguminosas</li><li>- raíces, tubérculos y rizomas cuando se utilizan las partes subterráneas</li><li>- frutos cuando se utilizan los productos de la fructificación de las hortalizas</li></ul> <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.<br/>Este producto consiste en zanahorias baby(Daucus carota L.) congeladas.</p> |              |            |                 |     |
| <b>ELABORACIÓN</b>  | Inmediatamente después de la cosecha, las zanahorias baby son llevadas a planta donde son limpiadas y lavadas a fondo, se pelan al vapor y cepillan, se seleccionan y escaldan. Se ultra-congela. Se envasan por peso almacenándose en almacenes a temperaturas inferiores a -18°C.  |              |            |                 |     |
| <b>COMPOSICIÓN</b>  | <table border="1"><thead><tr><th>INGREDIENTES</th><th>PORCENTAJE</th></tr></thead><tbody><tr><td>Zanahorias baby</td><td>100</td></tr></tbody></table>   | INGREDIENTES | PORCENTAJE | Zanahorias baby | 100 |
| INGREDIENTES        | PORCENTAJE   |              |            |                 |     |
| Zanahorias baby     | 100  |              |            |                 |     |
| <b>ADITIVOS</b>     | No contiene  |              |            |                 |     |
| <b>ROT. FRONTAL</b> | 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

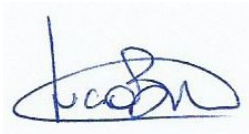
**ORGANOLÉPTICO** Apariencia: zanahorias baby  
Color: anaranjado  
Sabor: Típico y fresco, sin sabor extraño  
Olor: Fresco, sin olores extraños.  
Consistencia: suave, no fibrosa, sin durezas

**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



I.A. LUCÍA BARRÓN

