

MEMORIA DESCRIPTIVA

DENOMINACIÓN	COLIFLOR 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 18092/108				
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno de baja densidad, impresa en su cara externa. Pesos netos: de 250 g a 5 kg				
INGREDIENTES	Coliflor				
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 las cabezas florales del coliflor (<i>Brassica oleracea L. var. botrytis</i>) congeladas.</p>				
ELABORACIÓN	Inmediatamente después de la cosecha, el brócoli es llevado a planta donde es limpiado y lavado cuidadosamente, cortadas las cabezas florales, escaldado y ultra-congelado. Se envasa por peso almacenándose a temperaturas inferiores a -18°C.				
COMPOSICIÓN	<table border="1"><thead><tr><th>INGREDIENTES</th><th>PORCENTAJE</th></tr></thead><tbody><tr><td>Coliflor</td><td>100</td></tr></tbody></table>	INGREDIENTES	PORCENTAJE	Coliflor	100
INGREDIENTES	PORCENTAJE				
Coliflor	100				
ADITIVOS	No contiene				
NUTRICIONAL	En el envase según GMC/MERCOSUR/RES. Nº46/03				
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** Aspecto: Cabezas florales
 Color: Blanco a crema
 Sabor: Típico y fresco, sin sabor extraño
 Olor: Fresco, sin olores extraños.
 Consistencia: Sin fibras notorias, suave
- PREPARACIÓN** Hervir las verduras sin descongelar durante 7-10 minutos. Escurrir y sazonar a gusto.
- VIDA ÚTIL** En freezer a -18°C: 2 años (Elaboración, vencimiento: día/mes/año y lote impresos con tinta)
- CONSERVACIÓN** Freezer (a -18°C): ver vencimiento en envase
 Congelador (de -6°C a -12°C): 1 mes
 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

16/09/2015

Flowchart CAULIFLOWER

Fc 70 V12
1/1

Modified by : L. Huyghebaert

Approved by: K. Vandewalle

Reason: HACCP-verification

