

## MEMORIA DESCRIPTIVA

<b>DENOMINACIÓN</b>	MAIZ EN GRANO CONGELADO – 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 18092/86				
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa de polietileno de baja densidad, impresa en su cara externa. Pesos netos: de 250 g a 5 kg				
<b>INGREDIENTES</b>	Maiz en grano				
<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. Este producto consiste en maíz (<i>Zea mays</i> L.) desgranado y congelado.</p>				
<b>ELABORACIÓN</b>	Inmediatamente después de la cosecha, las mazorcas de maíz son llevadas a planta donde son deshojadas, lavadas, clasificadas y seleccionadas descartando las que estuvieran en mal estado. Se separan los granos de la mazorca, se lavan, escaldan, refrigeran y ultra-congelan. 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>Maiz en grano</td><td>100</td></tr></tbody></table>	INGREDIENTES	PORCENTAJE	Maiz en grano	100
INGREDIENTES	PORCENTAJE				
Maiz en grano	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: granos de maiz, de diámetro natural.  
 Color: amarillo  
 Sabor: dulce, sin sabor extraño  
 Olor: dulce característico, 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 10-15 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.

<b>PUNTOS CRITICOS DE CONTROL</b>	
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

