


	<u>MEMORIA DESCRIPTIVA</u>	
--	----------------------------	---

Montevideo, 12 de marzo de 2025.

RUNAEV 9435/00/296

**Producto:** MEZCLA DE POROTOS Y VEGETALES CONGELADOS CRUDOS PARA PREPARAR GUISO. LIBRE DE GLUTEN.

**Nombre Fantasía:** "BASE DE POROTOS GRANADOS".

**Marca:** Frutos del Maipo

**Importador:** Maosol S.A.  
Susana Pintos 2520.  
Montevideo, Uruguay.

**Elaborador:** Watt's S.A  
Longitudinal Sur Km 302 Linares.

**Origen:** Producto de Chile.

**Ingredientes:** Poroto, Zapallo, Choclo, cebolla, zanahoria, morrón verde, morrón rojo y morrón amarillo.

**Formula cuali- cuantitativa:** Poroto 52%, Zapallo 21%, Choclo 20%, cebolla 4.2%, zanahoria 0.7%, morrón verde 0.7% , morrón rojo 0.7% y morrón amarillo 0.7%.

**Descripción del producto:**

Descripción: Mezcla verduras y hortalizas sometidas a procesos de lavado, selección, corte y escaldado (excepto cebolla del sofrito); cosechadas en su punto óptimo de maduración, congeladas mediante sistema IQF (individual Quick Frozen). Producto es elaborado cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura (BPM).

CARACTERISTICAS SENSORIALES	
Aspecto	Producto obtenido a partir de productos frescos y bien congelado en sistema IQF.
Aroma	Característico de un producto fresco y ausente de olores extraños.
Color	Característico de un producto en su estado óptimo de madurez.
Sabor	Característico de un producto fresco y ausente de sabores extraños.

CARACTERISTICAS FISICAS - Mezcla Base para Porotos Granados (Análisis en 500g)		
Defectos	Unidad	Especificación
<b>Peroxidasa</b>	(-)	Negativa (excepto cebolla del sofrito que no aplica)
<b>Manchas:</b> Unidades que presentan coloraciones atípicas no propias de cada ingrediente.	(%)	Max. 2%
<b>Agglomerado:</b> Conjunto de unidades bloqueadas	(%)	Max. 10%
<b>Materia vegetal extraña:</b> Presencia de materia vegetal de distintas formas que no es parte de los ingredientes que conforman la mezcla tales como: malezas, semillas, hojas etc	(-)	Ausencia
<b>Materia vegetal propia:</b> Presencia de materia vegetal propia de las hortalizas tales como: restos de hojas, restos de vaina, cáscara etc.	Unid.	2 unidades en 500g.
<b>Materia extraña:</b> Es la presencia de materia orgánica e inorgánica con características físicas diferentes que en pequeña o gran cantidad transforman al producto de inmediato en alimento inseguro	(-)	Ausencia

	<u>MEMORIA DESCRIPTIVA</u>	<b>MAOSOL S.A.</b> ALIMENTOS CONGELADOS
--	----------------------------	--

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** (De acuerdo al Reglamento Sanitario de los Alimentos N° 977)  
 14.4 Frutas y otros vegetales comestibles congelados, que requieren cocción  
 15.3 Comidas y Platos Preparados que necesariamente requieren cocción

Análisis	Unidad	Especificación
Recuento aerobios mesófilos	(UFC/g)	< 5x10 <sup>4</sup>
Enterobacterias	(UFC/g)	< 5x10 <sup>3</sup>
S.aureus	(UFC/g)	< 10 <sup>2</sup>
B.cereus (*)	(UFC/g)	< 5x10 <sup>2</sup>
C.perfringens (**)	(UFC/g)	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella	(ufc/25g)	Ausencia
Listeria monocytogenes	(ufc/25g)	Ausencia

(\*) Solo con arroz y cereales. (\*\*) Sólo con carnes

**Presentación:**

Cont. Neto: 100 a 5000 g.

**Envase primario:** Bolsa      **Material de envase primario:** POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD (PEBD)

**Impresión:** Se adjunta boceto del rótulo.

**Vida útil:** La vida útil del producto es de 30 meses.

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

El lote y la fecha de vencimiento vienen impresos de origen.

**Rotulado Bolsa**

Lote (Automático de sistema BAAN): fecha vencimiento (Vence) DD:MM:AAAA  
 hora y código línea de envasado: planta de envasado (Bain o Linares)

Ejemplo  
 Lote: 2004973      Codificación de lote automático de sistema BAAN  
 Vence 18022024 09:35 201      Código de línea de envasado  
 Planta Linares      Indicar Planta de envasado

La empresa MAOSOL S.A. y la Ingeniera Química Tatiana Levy declaran bajo juramento conocer la resolución 4054/18 y las reglamentaciones vigentes.

*Tatiana Levy*  
 TATIANA LEVY  
 CI 4.3147182

