


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

Montevideo, 12 de marzo de 2025.

RUNAEV 9435/00/295

Producto: MEZCLA DE LENTEJAS, VEGETALES Y ARROZ CONGELADOS CRUDOS PARA PREPARAR GUISO.

LIBRE DE GLUTEN.

Nombre Fantasía: "BASE DE LENTEJAS"

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: Lenteja, Arroz, Zapallo, cebolla, zanahoria, morrón verde, morrón rojo y morrón amarillo.

Formula cuali- cuantitativa: Lenteja 52%, Arroz 20% , Zapallo 16%, cebolla 7.2% , zanahoria 1.2%, morrón

verde1.2%, morrón rojo 1.2% y morrón amarillo1.2% .

Descripción del producto:

Descripción: Mezcla de verduras y hortalizas sometidas a procesos de lavado, selección, corte y escaldado (excepto cebolla) cosechadas en su punto óptimo de maduración, congeladas mediante sistema IQF (individual Quick Frozen) y arroz sometido a proceso de cocción, enfriado y congelado. 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 Lentejas (Análisis en 500g)		
Defectos	Unidad	Especificación
Peroxidasa	(-)	Negativa (excepto arroz y cebolla que no aplica)
Manchas: Unidades que presentan coloraciones atípicas no propias de cada ingrediente.	(%)	Max. 2%
Aglomerado: Conjunto de unidades bloqueadas	(%)	Max. 5%
Materia vegetal extraña: 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
Materia vegetal propia: Presencia de materia vegetal propia de las hortalizas tales como: restos de hojas, restos de vaina, cáscara etc.	Unid.	1 unidad en 500g.
Materia extraña: 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

	MEMORIA DESCRIPTIVA	MAOSOL S.A. 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 ⁴
Enterobacterias	(UFC/g)	< 5x10 ³
S aureus	(UFC/g)	< 10 ²
B cereus (*)	(UFC/g)	< 5x10 ²
C perfringens (**)	(UFC/g)	< 10 ²
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 BAANI; fecha vencimiento (Vence) DD/MM/AAAA; hora y código línea de envasado, planta de envasado (Bain o Lineas)

Ejemplo

Lote: 2004973 Calificación de lote automático de sistema BAANI
 Vence 18022024 09:35 201 Código de línea de envasado
 Planta Lineas 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 4314718-2

