	<b>Espinaca congelada cruda (hojas)</b>	Código: <b>MD LAB-689</b>
	Elaborado: <b>A. Gagliardi</b>	Versión/fecha: <b>V01/07-2021</b>

**Establecimiento elaborador:** Pasfrost nv

**Domicilio:** Passendalestraat 80, B- 8980 Passendale.

**País de origen:** Bélgica

**Establecimiento importador:** Crufi S.A

**Domicilio:** Camino Durán 5693

**Tel/Fax:** 2320 9889

**mail:** andres.gagliardi@crufi.com.uy

**Marca de salubridad por MGAP:** 148

**Nº habilitación de establecimiento por MSP:** 875

**Nº habilitación de establecimiento elaborador de alimento por IM:** 1712

**Marca:** Huerta del este

**Línea:** Alimentos congelados

**Nombre técnico:** Espinaca congelada cruda.

**I.M. Reg. de S.R.A Nº:** 1712/689

**Nº Reg. De MSP:** No corresponde

**Claims:** No Corresponde

#### **Presentaciones.**

Cont. Neto: 400g

Código de barras: 7730916584037

Cont. Neto: 1,0kg

Código de barras: 7730916584020

Cont. Neto: 2,5kg

Código de barras: 7730916584013

#### **Material de empaque primario.**

Envase: bolsa de LDPE.


#### **Identificación del lote.**

Expresado mediante 4 dígitos (el primero es la última cifra del año de fabricación y los 3 siguientes son el día del año de fabricación).

#### **Uso previsto - Forma de consumo.**

Venta directo al consumidor.

Forma de preparación – Vierta las verduras congeladas en agua hirviendo con un poco de sal. Prepárelas del mismo modo que las verduras frescas, aunque reduciendo el tiempo de cocción y sin tapar el recipiente.

	<b>Espinaca congelada cruda (hojas)</b>	Código: <b>MD LAB-689</b>
		Versión/fecha: <b>V01/07-2021</b>
Elaborado: <b>A. Gagliardi</b>		

### Vencimiento

Máximo 24 meses desde la fecha de producción almacenado a -18°C.

Duración a -18°C (freezer): 24 meses

Duración a -4°C (congelador): 3 días

Duración a 4°C (refrigerador): 1 día

### Ingredientes.

Espinaca.

### Alérgenos.

No contiene.


### Información nutricional.

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 130g (1 taza)	% VD*
Valor Energético	18 kcal = 77 kJ	1
Carbohidratos (g)	0	0
Proteínas (g)	4,2	6
Grasas totales (g)	0	0
Grasas saturadas (g)	0	0
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	3,1	12
Sodio (mg)	21	1

\*% Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

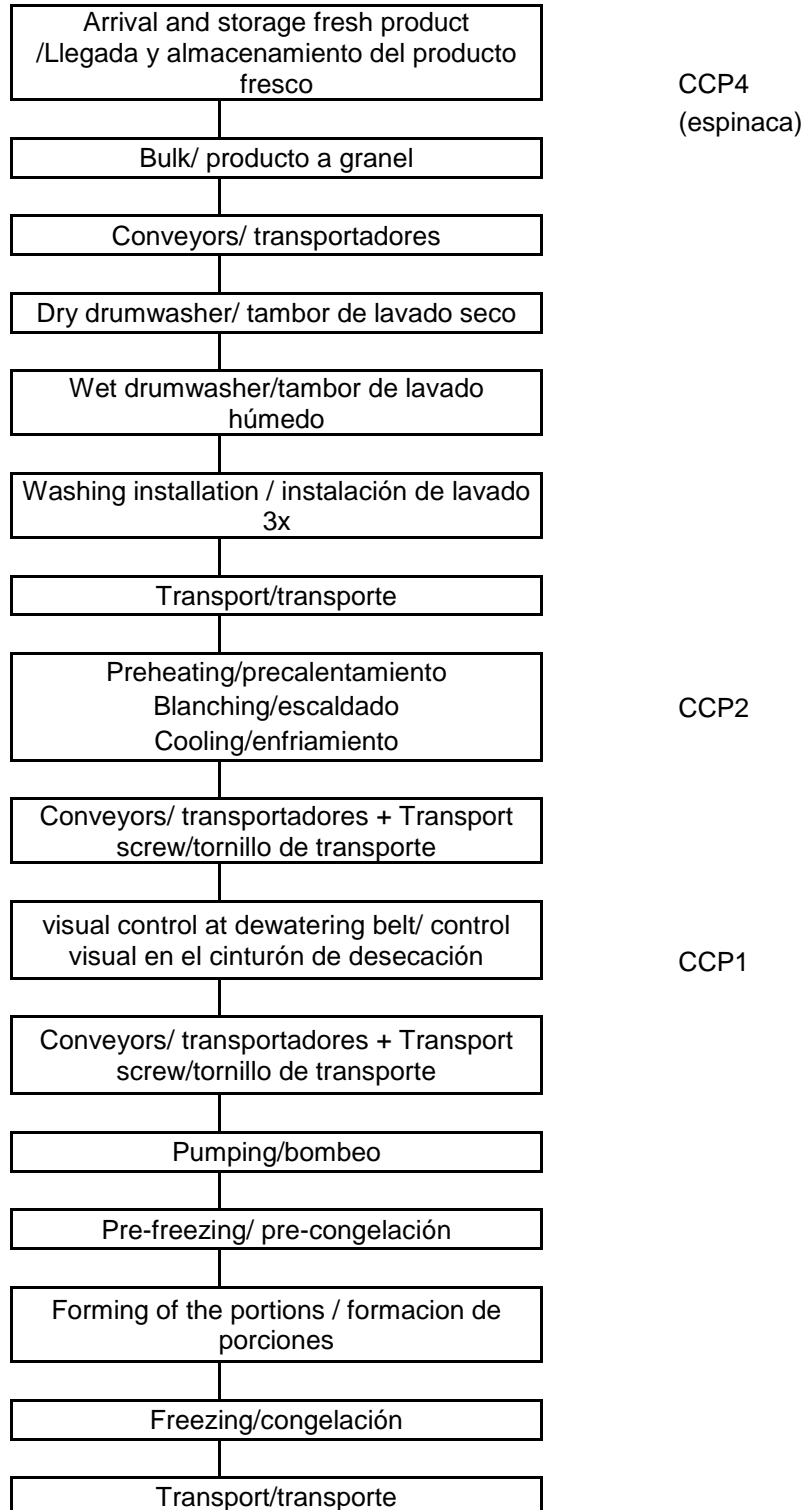
### Imagen del producto.



	<b>Espinaca congelada cruda (hojas)</b>	Código: <b>MD LAB-689</b>
	Elaborado: <b>A. Gagliardi</b>	Versión/fecha: <b>V01/07-2021</b>

### Diagrama de flujo

DIAGRAMA DE FLUJO DE PRODUCCIÓN de pelado, corte tuerca y vegetales blanqueados  
espinaca porciones + acelga





# Espinaca congelada cruda (hojas)

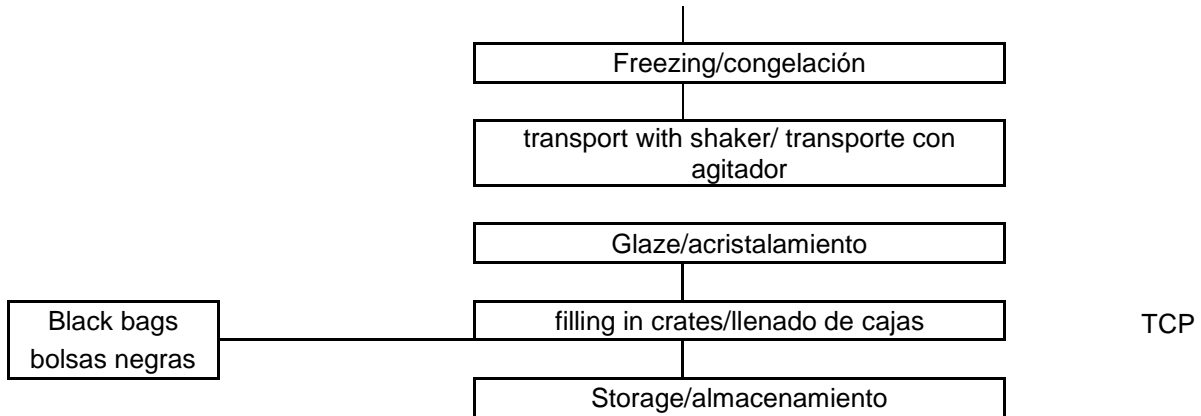
Elaborado: A. Gagliardi


Código:

**MD LAB-689**

Versión/fecha:

**V01/07-2021**



	<b>Espinaca congelada cruda (hojas)</b>	Código: <b>MD LAB-689</b>
	Elaborado: <b>A. Gagliardi</b>	Versión/fecha: <b>V01/07-2021</b>

### Control Sensorial

Color	Verde a verde oscuro
Olor	Fresco, característico
Sabor	Fresco, característico
Textura	Tierno no fibroso, característico

### Control Físico

Materia seca	Mín. 6%
Peso porciones	25 – 35g
Defectos de color	Máx. 2%
Ramas / hojas	Máx. 20%
Impurezas (piezas/kg)	Ausente
Material vegetal ajena (piezas/kg)	Máx. 1

### Control microbiológico.

Parámetro	Máximo
Recuento total	$2.5 \times 10^6$ ufc/g
Coliformes totales	$5.0 \times 10^3$ ufc/g
<i>E. coli</i>	$1.0 \times 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25g
<i>L. monocytogenes</i>	$1.0 \times 10^2$ ufc/g
<i>S. aureus</i>	$1.0 \times 10^3$ ufc/g

### Rotulado frontal.

No tiene



Ing. Alim. Andrés Gagliardi

Director Técnico

Correo electrónico: andres.gagliardi@crufi.com.uy