

| | | |
|---|--------------------------------|--------------------------------------|
|  | Acelga congelada cruda | Código: MD LAB-687 |
| | Elaborado: A. Gagliardi | Versión/fecha: V01/07-2021 |

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: Acelga congelada cruda.

I.M. Reg. de S.R.A Nº: 1712/687

Nº Reg. De MSP: No corresponde

Claims: No Corresponde

Presentaciones.

Cont. Neto: 1,0kg

Código de barras: 7730916583986

Cont. Neto: 2,5kg

Código de barras: 7730916583979

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.

| | | |
|---|--------------------------------|--------------------------------------|
|  | Acelga congelada cruda | Código: MD LAB-687 |
| | Elaborado: A. Gagliardi | Versión/fecha: V01/07-2021 |

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.

Acelga.

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 |
| <p style="text-align: center;">*% 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.</p> | | |

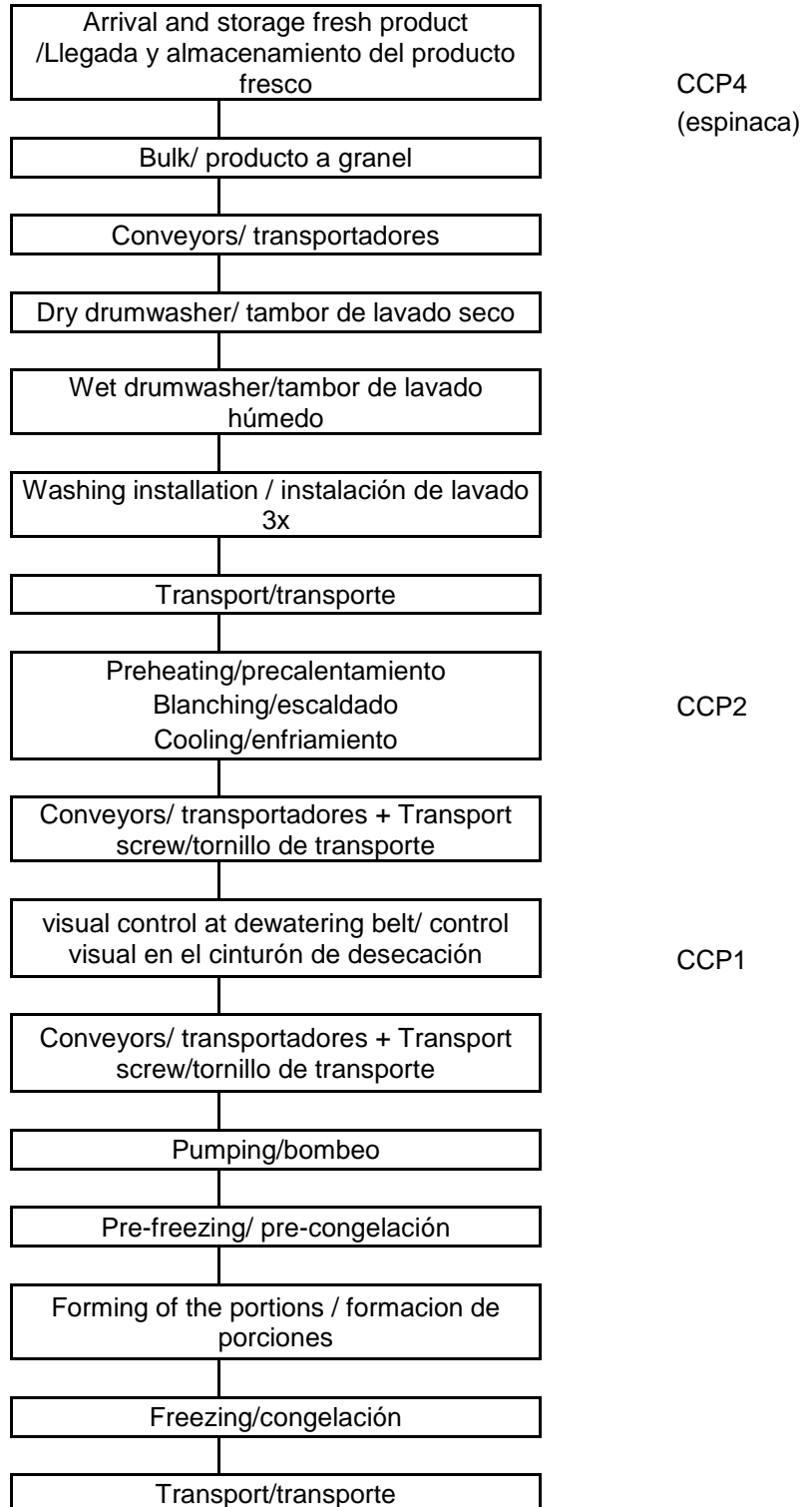
Imagen del producto.



| | | |
|---|--------------------------------|--------------------------------------|
|  | Acelga congelada cruda | Código: MD LAB-687 |
| | Elaborado: A. Gagliardi | Versión/fecha: V01/07-2021 |

Diagrama de flujo

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





Acelga congelada cruda

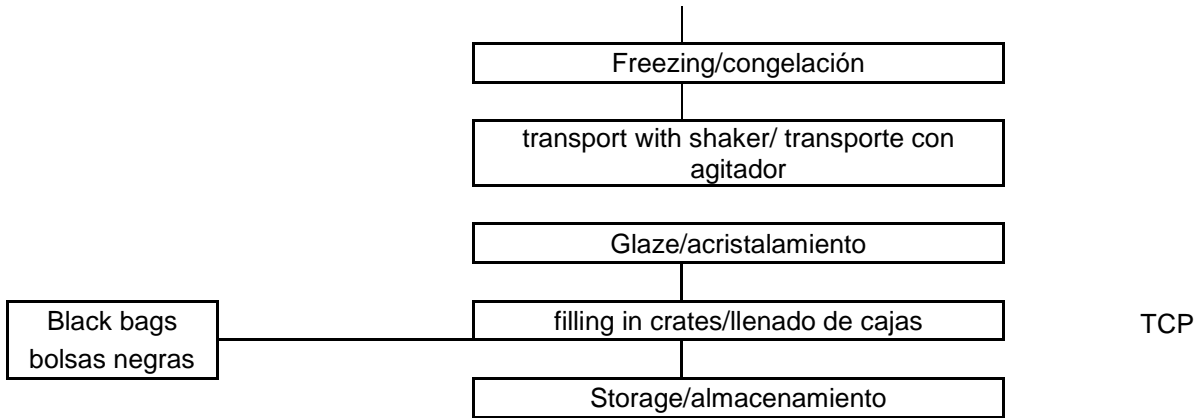
Elaborado: A. Gagliardi

Código:

MD LAB-687

Versión/fecha:

V01/07-2021



| | | |
|---|--------------------------------|--------------------------------------|
|  | Acelga congelada cruda | Código: MD LAB-687 |
| | Elaborado: A. Gagliardi | Versión/fecha: V01/07-2021 |

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 | 45 – 55g |
| 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 | 2.5×10^6 ufc/g |
| Coliformes totales | 5.0×10^3 ufc/g |
| <i>E. coli</i> | 1.0×10^2 ufc/g |
| <i>Salmonella spp.</i> | Ausente en 25g |
| <i>L. monocytogenes</i> | 1.0×10^2 ufc/g |
| <i>S. aureus</i> | 1.0×10^3 ufc/g |

Rotulado frontal.

No tiene



Ing. Alim. Andrés Gagliardi

Director Técnico

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