



McCain Argentina S.A.

Ruta 226, km 61.5,
B7620EMA, Balcarce, Pcia BS AS. , Argentina
Teléfono (54) (2266) 439900

FICHA TÉCNICA Y REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

<i>Fecha de Emisión</i>	11/01/2019
<i>Versión</i>	02

Descripción: HOJAS DE ACELGA SUPERCONGELADA

Ingredientes: Hojas de Acelga

Origen: Fabricado en Bélgica

Peso Neto: 2 kg

MODO DE CONSERVACIÓN

Freezer a -18 °C hasta fecha de vencimiento. (o 24 meses desde la fecha de elaboración).
Una vez descongelado no volver a congelar.

TIPO DE CONSERVACIÓN

Freezer (-18° C) – 24 meses
Congelador (-4°C) – 2 semanas
Heladera (+4°C) – 2 días

Diagrama de Flujo:

Las Hojas de Acelga (*Beta vulgaris*, Var. *cycla*) son seleccionadas, se lavan, pasan por un proceso de Blanqueo, luego son enfriadas, cortadas en porciones de (± 50 g), y por último pasan por un proceso de supercongelado y empaclado.

Tabla Nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 85g (1 taza) ⁽¹⁾		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor Energético (Energía) ⁽²⁾	25 kcal = 105 kJ	1

Carbohidratos	2,5 g	1
Proteínas	2,5 g	3
Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas Trans	0 g	---
Fibra Alimentaria	2,0 g	8
Sodio	169 mg	7

* % 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. (Solamente para MERCOSUR)

(1) Porciones por envase: 23

(2) Para Chile: Energía aportadas por las grasas:

Por porción: 0 kcal = 0 kJ.

Por 100 g: 0 kcal = 0 kJ.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA CHILE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción: 85g. (1 taza), Aportes (100g/Porción); Energía (kcal)(29,0/25,0),

Proteínas(g)(3,00/2,50), Grasa Total (g) (0,00/0,00), Carbohidratos Disp.(g) (3,00/2,50), Fibra (g)(2,50/2,00), Azúcares

Totales (g)(3,00/2,50), Sodio (mg)(198,0/169,0).

Instrucciones de Preparación:

Olla: Verter el contenido sin descongelar en agua hirviendo y cocinar a gusto, al finalizar escurrir el agua y servir.

Microondas: calentar la cantidad deseada en un recipiente, cubra el recipiente y deje calentar en modo cocción, (ajustar el tiempo de cocción acorde a la cantidad de producto a cocinar), Añadir especias a su gusto.

Materiales de empaque:

PRIMARIO: Polietileno

SECUNDARIO: Cartón corrugado

Vida útil:

24 meses a – 18 °C

Requisitos Microbiológicos: (UFC/g)

Microorganismos	MÁXIMO
Aerobios Mesófilos Totales	500.000
Hongos y Levaduras	1.000
Enterobacterias	1.000
Salmonella spp	Ausencia en 25 g

	n	c	m	M
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g	-----
E. coli (NMP/g)	5	0	<3	