

## **Mezcla de zanahorias en tiras, brocoli, chauchas y cebolla supercongelada – Producto crudo**

### a) Datos completos identificatorios del alimento

Producto: Mezcla de zanahorias en tiras, brocoli, chauchas y cebolla supercongelada - producto crudo

Marca: Mc Cain

Nombre de fantasía: Wok de vegetales

Elaborado: ARDO N.V. Wezestraat 61, Ardoeie 8850, Bélgica

Importado y Distribuido en Uruguay por: McCain Uruguay S.A.- Av. A CORFRISA s/n (ex Ruta 5 Km. 22500) - CP90200 - Las Piedras - Canelones Tel. 23088888

I.M. S.R.A. N° 7591/566

### b) Presentación

400 g a 3 kg

### c) Vida útil

Freezer a -18 °C 24 meses.

Una vez descongelada no volver a congelar.

### d) Rótulo

Lote y fecha de vencimiento se imprimen con chorro de tinta en la máquina envasadora

Se expresan con números de la siguiente forma: L. LL(L) (BB) (YDDD)

Donde

LL(L): Numero identificador de planta de producción

BB: Número de batch

Y: Año de producción

DDD: día del año de empaclado

Fecha vencimiento: MM/AA

### e) Diagrama de flujo

1. Recepción de Materia Prima
2. Muestreo y Control de Calidad
3. Lavado
4. Clasificación
5. Deshuesado
6. Lavado
7. Pelado

8. Lavado
9. Control de calidad
10. Cortado
11. Escurrido
12. Blanqueo
13. Enfriado
14. Congelado
15. Control de calidad
16. Envasado y etiquetado

f) Ingredientes

Zanahorias en tiras, brocoli, chauchas y cebolla

g) Tabla nutricional

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
<b>Porción: 85 g (1 taza)</b>		
	<b>Cantidad por porción</b>	<b>%VD*</b>
<b>Valor Energético</b>	26 kcal = 108 kJ	1
<b>Carbohidratos, de los cuales:</b>	3,5 g	1
Azúcares totales	2,1 g	**
Azúcares añadidos	0 g	**
<b>Proteínas</b>	1,4 g	2
<b>Grasas Totales</b>	0 g	0
Grasas Saturadas	0 g	0
Grasas Trans	0 g	**
<b>Fibra Alimentaria</b>	2,4 g	10
<b>Sodio</b>	27 mg	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. \*\*Valores Diarios no establecidos.

h) Envase

Bolsa de polietileno

i) Modo de preparación

Olla:

1. No descongelar antes de cocinar
2. Verter en olla de agua hirviendo
3. Esperar a que el agua vuelva a hervir y cocinar durante 7 a 9 minutos

4. Asegurarse que el producto esté bien caliente antes de servir
5. Agregar especias a gusto