



FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS,  
PRELAVADAS, PRECORTADAS Y JUGOS DEL URUGUAY

## MEMORIA DESCRIPTIVA

<b>Ensalada de repollo,zanahoria,tomate cherry y choclo</b>	IC N° X/20-21/394-67	IM SRA 21687/67
---	----------------------	-----------------

Elaborador: FISEMA SA  
Dirección: Ruta 36 km 30 500  
Teléfono: 23678130  
Registro IM SRA 21687/67  
Ingredientes:

lechuga,repollo,zanahoria ,tomate cherry y choclo

Lechuga Crespas	30%
Repollo Rojo	25%
Zanahoria	15%
Tomate Cherry	20%
Choclo	10%

Peso Neto: 250 g, 500 g, ó 1 kg

### Tabla Nutricional:

Información nutricional	Porción : 50g (1/2 taza)	
	Cantidad por porción	%VD(*)
Valor energético	20 kcal=84 kj	1
Carbohidratos	0.7g	0

No aporta cantidades significativas de sodio, proteínas, grasas totales, grasas saturadas ni grasas trans.

\*% 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

No Corresponde aplicar Octógonos debido a que es un producto vegetal sin aditivos ni conservantes.

Fecha de vencimiento y número de lote: Impresa en etiqueta de envase en formato día/mes, lote sigue número de 3 dígitos

Vida útil: en refrigeración (4 a 7°C): 5 días.

Envase primario: Bowl con tapa para ensaladas en material Polietileno de Tereftalato (PET)

Proveedor del envase: ARLOMAR S.A.

Dirección: Gaboto 1911

Habilitación I.M. – S.R.A. N° 25.829

Código de Barras 7730980450191

## **MEMORIA DESCRIPTIVA DE ELABORACION**

- 1) Recibo de materia prima
- 2) Selección y despallado de tomate cherry
- 3) Lavado de materia prima
- 4) Pelado zanahoria
- 5) Desgrane de choclo
- 6) Repaso y precortado de lechuga
- 7) Corte de Repollo en tiritas
- 8) Rallado de zanahoria
- 9) Lavado y preenfriado con agua a 0-5°C clorada a 200 ppm de Cl- activo y pH neutro durante 5 minutos.
- 10) Enjuague
- 11) Centrifugado
- 12) Mezclado y llenado de bowls
- 13) Pesado
- 14) Sellado
- 15) Almacenamiento temporal previo a la distribución

La etapa 1 se realiza en Zona de Recibo y la Materia prima se almacena en cámara a 2°C. Las etapas 2 al 6 se realizan en Sala de Pre-procesado a temperatura ambiente. Las etapas 7 al 14 se realizan en Planta de Producción a 15°C. La etapa 15 se realiza en cámara a 2°C.

## **CONTROL DE PROCESOS**

FISEMA ha implementado un Sistema de Gestión de Calidad por la norma ISO 9001-2000 con asistencia del Laboratorio Tecnológico del Uruguay.

El Control de Procesos es parte integral de su Sistema de Gestión de Calidad en donde integra las Buenas Prácticas de Manufactura.

Todos los productos que se desarrollan se caracterizan por una corta vida útil y tanto el enfriado rápido como el mantenimiento de la cadena de frío son esenciales para su conservación.

FISEMA dispone de un sistema de procedimientos, registros y controles para asegurar la inocuidad y vida útil de sus productos a ser:

- Control de Materia Prima recibida
- Control de Calidad de Embalajes
- Higiene Personal y salud de los operarios
- Vestimenta apropiada y limpia
- Limpieza en la Planta de Producción
- Climatización en Cámara de Materia Prima, Planta de Producción y Cámara de Almacenamiento de Producto Terminado
- Iluminación apropiada para la elaboración
- Control de agua de preenfriado, lavado y desinfección (ph, concentración de Cl y temperatura). PCC
- Control de calidad de productos terminados. Se realiza al finalizar el proceso de producción, siendo descartados o reprocesados los productos no conformes según Procedimiento estipulado. Las fuentes de no conformidad usualmente son mal sellado de envases, cortes defectuosos de verduras, o mal pesado. Anualmente se



**FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS,  
PRELAVADAS, PRECORTADAS Y JUGOS DEL URUGUAY**

realizan análisis microbiológicos, incluyendo Aerobios Mesófilos, Coliformes Totales, Coliformes Fecales, Escherichia Coli y Listeria monocytogenes para determinar posible contaminación.

**VIDA UTIL**

Las pruebas de vida útil realizadas a 6°C resultaron en al menos 7 días de mantenimiento a óptimas condiciones organolépticas de los productos, lo cual es corroborado con la experiencia internacional. Tomando los riegos de quiebre de la cadena de frío durante la comercialización y la experiencia de más de 10 años en el mercado uruguayo mantenemos una recomendación prudencial de **5 días desde la elaboración**. La fecha de vencimiento y el código de lote se imprimen en etiqueta pegada al envase.

---

**Ing. Agr. MSc. Sergio Carballo**

Cel. 095885994

e-mail Sergio\_Carballo@yahoo.com