



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

MEMORIA DESCRIPTIVA

ENSALADA ITALIANA	I.C. N° X/20-21/394-87	IM SRA 21687/87
--------------------------	------------------------	-----------------

Elaborador: FISEMA SA
Dirección: Ruta 36 km 30 500
Teléfono: 23678130
Registro I.C. N° X/20-21/394-87
Ingredientes: lechuga crespá, rúcula y ciboulette

Composición :

Lechuga crespá	67%
Ciboulette	13%
Rúcula	20%

Información nutricional	Porción : 50g (1/2 taza)	
	Cantidad por porción	%VD(*)
Valor energético	10 kcal= 42 kj	1
Carbohidratos	1.7g	1
De los cuales azúcares	0.6g	
Proteínas	0.8g	1
Grasas totales	0.04g	0
Fibra alimentaria	0.7g	3

No aporta cantidades significativas de 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.

Peso Neto: 150 g, 500 g, ó 1 kg

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

Vida útil: en refrigeración (4 a 6°C): 5 días.

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



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

Proveedor del envase: ARLOMAR S.A.
Dirección: Gaboto 1911
Habilitación I.M. – S.R.A. N° 25.829

Código de Barras 7730980450214

Justificación de octógonos

Sodio

0 mg de sodio en 100g (<500mg) – No tiene octógono de exceso de sodio

Grasas totales

0,08 g de grasas totales en 100g(<13g) – No tiene exceso de grasas totales

Grasas saturadas

0 g de grasas saturadas en 100g(<6g) – No tiene exceso de grasas saturadas

Azúcares

1,2 g azúcar en 100g(<13g en 100g)- No tiene exceso de azúcares

MEMORIA DESCRIPTIVA DE ELABORACION

- 1) Recibo de materia prima
- 2) Lavado de materia prima
- 3) Pelado cebolla
- 4) Repaso y precortado de lechuga, rúcula y ciboulette a mano
- 5) Cortado de cebolla en aros 2 mm a máquina
- 6) Lavado y preenfriado con agua a 0-5°C clorada a 200 ppm de Cl- activo y pH neutro durante 5 minutos.
- 7) Enjuague
- 8) Centrifugado
- 9) Mezclado y llenado de bowls
- 10) Pesado
- 11) Sellado
- 12) 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 y 3 se realizan en Sala de Pre-procesado a temperatura ambiente. Las etapas 4 al 11 se realizan en Planta de Producción a 15°C. La etapa 12 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.



FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, PRELAVADAS, PRECORTADAS Y JUGOS 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 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 imprime en etiqueta pegada al envase.



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

Ing. Agr. MSc. Sergio Carballo

Cel. 095885994
e-mail Sergio_Carballo@yahoo.com