



FISEMA

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

MEMORIA DESCRIPTIVA

Verduras Para Wok	IC N° A/20-21-46/394-88	IM SRA 21687/88
--------------------------	-------------------------	-----------------

Zapallito, berenjena, romero, calabacín, tomates cherry, cebolla colorada

Elaborador: FISEMA SA

Dirección: Ruta 36 km 30 500

Teléfono: 23678130

Registro IC N° A/20-21-46/394-88

Ingredientes: Zapallito, berenjena, romero, calabacín, tomates cherry, cebolla colorada

Peso Neto: 450 g a 1 kg

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: Envase rígido de material Polietilen Tereftalato (PET)

Proveedor del envase: SEINE S.A.

Dirección: Juncal 1392 Montevideo

Habilitación I.M. – S.R.A. N° 11211/223

Código de Barras 7730980450405



FISEMA
S.A.

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

MEMORIA DESCRIPTIVA DE ELABORACION

- 1) Recibo de materia prima
- 2) Selección y despallado de tomate cherry y berenjena
- 3) Lavado de materia prima
- 4) Pelado calabacín y cebolla colorada
- 5) Repaso y precortado de materia prima
- 6) Cortes en trozos irregulares de 1x3 cm aproximadamente, el tomate cherry no se corta
- 7) Lavado y preenfriado con agua a 0-5°C clorada a 200 ppm de Cl⁻ activo y pH neutro durante 5 minutos.
- 8) Enjuague
- 9) Centrifugado
- 10) Mezclado y llenado de potes
- 11) Pesado
- 12) Sellado
- 13) 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 5 se realizan en Sala de Pre-procesado a temperatura ambiente. Las etapas 6 al 12 se realizan en Planta de Producción a 15°C. La etapa 13 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



FISEMA
FRUTAS Y HORTALIZAS

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

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. Los resultados no han detectado presencia Listeria y el contenido microbiológico se ha encontrado en el rango permitido, aunque el uso recomendado es cocinarlos al Wok.

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 20 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

