



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

MEMORIA DESCRIPTIVA

PICADA VEGETAL	IC N° X/20-21/394-46	IM SRA 21687/46
-----------------------	----------------------	-----------------

Zanahoria en bastón, aceituna, apio y tomate cherry

Elaborador: FISEMA SA

Dirección: Ruta 36 km 30 500

Teléfono: 23678130

Registro IC N° X/20-21/394-46

Ingredientes: zanahoria, aceituna, apio y tomate cherry

Peso Neto: 100 g a 500 g

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

Proveedor de Aceitunas envasadas: Sector S.A.

Dirección: Arriños 3523 Montevideo.

Habilitación I.M. –S.R.A. N°6721/63

Código de Barras 7730980450221

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) Repaso y precortado de materia prima
- 6) Corte bastón de zanahoria y apio
- 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 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



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

posible contaminación. Los resultados no han detectado presencia Listeria y el contenido microbiológico se ha encontrado en el rango permitido, lo que justifica que sea PRONTA PARA CONSUMIR.

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