



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

MEMORIA DESCRIPTIVA

Remolacha

Nombre Fantasía: Noodles de Remolacha

Registro IC: I.C. N° X/20-21/394-90

Registro IM SRA 21687/90

Elaborador: FISEMA SA

Dirección: Ruta 36 km 30 500. Canelones

Teléfono: 23678130

Ingredientes: Remolacha

Código de Barras 7730980450436

Peso Neto: 300 g ó 1 kg

Tabla Nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 100g (1 taza)		
	Cant. por porción	%VD(*)
Valor energético	43 kcal=181 kj	2
Carbohidratos	9.5 g	3
Proteínas	1.6 g	2
Fibra alimentaria	2.8 g	11
Sodio	78 mg	3

No aporta cantidades significativas de grasas totales, grasas saturadas y 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: Envase rígido en material Polietileno de Tereftalato (PET)

Proveedor del envase: Seine S.A.

Dirección: Juncal 1392 Montevideo

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



MEMORIA DESCRIPTIVA DE ELABORACION

- 1) Recibo de materia prima
- 2) Lavado de materia prima
- 3) Pelado
- 4) Repaso y pre cortado a mano
- 5) Cortado a máquina
- 6) Lavado y pre enfriado con agua a 0-5°C clorada a 200 ppm de Cl- activo y pH neutro durante 5 minutos.
- 7) Enjuague
- 8) Centrifugado
- 9) Llenado de envases
- 10) Pesado
- 11) Sellado de Tapas
- 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 y certificado un Sistema de Gestión de Calidad por la norma ISO 9001.

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



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

- Iluminación apropiada para la elaboración
- Control de agua de pre enfriado, lavado y desinfección (ph, concentración de Cl y temperatura). PCC

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, 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 15 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 el envase.

Ing. Agr. MSc. Sergio Carballo

Cel. 095885994