

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO: PASTA RELLENA CONGELADA “RAVIOLES DE VERDURA CONGELADOS”

1- DATOS DEL ELABORADOR

Elaborador: ANTITEC S.A

Dirección: Ruta 50 km 22, Tarariras, Departamento de Colonia

Origen: Uruguay

Nº de habilitación Intendencia Municipal de Colonia: 07/1106

Nº de Registro de Producto en Intendencia de Colonia: 07/1106-01

2- DATOS DEL PRODUCTO

2.1- Denominación del producto según el Reglamento Bromatológico Nacional:
PASTA RELLENA CONGELADA- Raviolos de verdura congelados

2.2- Marca: El buen gusto

2.3- Composición y características del producto:

Ingredientes: Harina enriquecida con hierro y ácido fólico, agua, acelga, pan rallado (harina, agua, sal, levadura), cebolla, especias, espinaca deshidratada, sal, colorante: INS 160 a (i).

Otros datos que hacen a la genuinidad del producto

PARAMETROS FISICOQUIMICOS:

<i>PARAMETRO</i>	<i>EN EL PRODUCTO</i>	<i>REFERENCIA</i>
Cenizas expresada en producto en base seca	Cumple	Máximo 1.1 %
Cantidad de pan rallado empleado en el relleno	Cumple	Máximo 40 % (m/m)
Cantidad mínima de peso en relleno respecto al producto final	Cumple	Mínimo 25 % (m/m)

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS:

<i>PARAMETRO</i>	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>
Mohos y levaduras ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Enterobacterias ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Estafilococo coagulasa positiva/g	5	2	10 ²	10 ³
Listeria monocytogenes/g	5	0	10 ²	----
Salmonella spp/25g	5	0	Ausencia	

Se toma como referencia las especificaciones establecidas por el Decreto 328/2016.

INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción 100 g (un plato)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor Energético (kcal/kJ)	230/968	12
Carbohidratos (g)	48	16
Proteínas (g)	8.2	11
Grasas totales (g)	0	0
Grasas saturadas (g)	0	0
Grasas trans (g)	0	-----
Fibra alimentaria (g)	8.7	35
Sodio (mg)	164	7

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

2.4- Puntos de control

Materia Prima

Harina: Se adquiere de molinos habilitados por los organismos competentes. Se mantiene en envase cerrado provisto por el proveedor. Las bolsas se colocan sobre tarimas de madera dura sin pintar, separadas del piso y paredes una distancia mínima de 50 cm.

Agua: El agua que se utiliza para la elaboración es potable y su fuente es el suministro de red de OSE.

Ingredientes para el relleno: Se adquieren de empresas habilitadas por el organismo competente.

Proceso

Personal: Todo el personal involucrado en la manipulación de los alimentos cumplen con las *buenas prácticas de elaboración*.

Maquinarias: Todas las maquinarias empleadas en la elaboración son fabricadas en materiales de fácil limpieza y desinfección.

2.5- Proceso de elaboración

La acelga que se utiliza en el relleno se compra cocida, prensada y picada.

Todos los ingredientes del relleno se mezclan y luego se ligan con agua.

La masa se prepara a partir de harina, agua, y el colorante en una amasadora mecánica. Se estira y se coloca en la máquina de relleno y armado de los ravioles. De ésta salen planchas de 50 unidades.

Los ravioles se separan y se colocan en bandejas, se congelan durante 20 minutos para su posterior envasado en bolsas.

Todas las etapas se llevan a cabo en maquinarias especialmente diseñadas para cada una de las tareas.

2.6- Condiciones ambientales en las que el producto debe ser conservado y período en el que se mantiene inalterado en las condiciones establecidas

En freezer a -18°C : 6 meses
En congelador a -4°C : 15 días
En heladera entre $4-7^{\circ}\text{C}$: 1 día

El vencimiento se coloca por impresión en el sellado de la bolsa por calor con el siguiente formato: Día / Mes/ Año.

El lote de producción se corresponde con el vencimiento

2.7- Especificaciones del material de envase

Material de envase	Forma	Contenido neto	Sellado
Bolsas de poliéster laminado con polietileno	rectangular	750 g y 2.5 kg	Térmico

2.8- Control higiénico sanitario

Diariamente se procede a la limpieza profunda de las maquinarias y utensilios utilizados en la elaboración