

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO: PASTAS CON ESPINACA RELLENAS CONGELADAS RAVIOLES CONGELADOS MASA DE ESPINACA RELLENOS DE VERDURA

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: 07/1106-03

2- DATOS DEL PRODUCTO

2.1- Denominación del producto según el Reglamento Bromatológico Nacional:

PASTAS CON ESPINACA RELLENAS CONGELADAS- Ravioles congelados masa de espinaca rellenos de verdura

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 y levadura); cebolla, espinaca deshidratada, especias, sal.

Otros datos que hacen a la genuinidad del producto:

PARAMETROS FISICOQUIMICOS:

PARAMETRO	EN EL PRODUCTO	REFERENCIA
Cenizas expresada en producto en base seca	Cumple	Máximo 1.1 %
Cantidad empleada de espinaca deshidratada	Cumple	Mínimo 40 g/kg de harina
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:

PARAMETRO	n	c	m	M
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)	229/962	11
Carbohidratos (g)	47	16
Proteínas (g)	8.2	11
Grasas totales (g)	0	0
Grasas saturadas (g)	0	0
Grasas trans (g)	0	-----
Fibra alimentaria (g)	9.6	38
Sodio (mg)	165	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, 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 cumple 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 espinaca que se utiliza en la masa se compra deshidratada y previo al empaste y amasado se rehidrata.

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 espinaca en una amasadora mecánica. Se estira y se coloca en la máquina de relleno y armado de los raviolos. De ésta salen planchas de 50 unidades.

Los raviolos 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.