

# MEMORIA DESCRIPTIVA

## PRODUCTO: RAVIOLES DE JAMON Y QUESO 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: 07/1106-05

### 2- DATOS DEL PRODUCTO

#### 2.1- Denominación del producto según el Reglamento Bromatológico Nacional:

PASTA RELLENA- Ravioles de jamón y queso congelados

2.2- Marca: El buen gusto

#### 2.3- Composición y características del producto:

Ingredientes: Harina fortificada con hierro y ácido fólico, agua, jamón (carne de cerdo, fécula de mandioca, sal, proteína de soja, azúcar, espesante INS 407, emulsionante INS 541 ii, antioxidante INS 316, conservador INS 250 e INS 251, colorante INS 120), queso muzzarella (leche, cloruro de calcio, fermento, cuajo, sal), pan rallado (harina, agua, sal, levadura), cebolla, leche, especias, sal.

Otros datos que hacen a la genuinidad del producto

#### PARAMETROS FISICOQUIMICOS:

<b>PARAMETRO</b>	<b>EN EL PRODUCTO</b>	<b>REFERENCIA</b>
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:

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

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

## INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción 100g (un plato)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor Energético (kcal/kJ)	226/947	11
Carbohidratos (g)	31	10
Proteínas (g)	12	16
Grasas totales (g)	6.0	11
Grasas saturadas (g)	4.5	23
Grasas trans (g)	0	-----
Fibra alimentaria (g)	0.9	4
Sodio (mg)	280	12

(\*) % 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

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

La masa se prepara a partir de harina y agua, 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  $-18^{\circ}\text{C}$ : 6 meses

En congelador a  $0^{\circ}\text{C}$ : 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**

<b>Material de envase</b>	<b>Forma</b>	<b>Contenido neto</b>	<b>Sellado</b>
Bolsas de poliéster laminado con polietileno	rectangular	750 g	Térmico

## **2.8- Control higiénico sanitario**

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