	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Fecha revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 1 de 3

### 3.51 VERDURAS CONGELADAS

#### Características generales

Productos seleccionados con características organolépticas adecuadas para cada producto, sometidos a distintos procesos y finalmente congelado manteniendo la calidad de cada uno.

#### Características químicas

Análisis	Choclo ( 100 grs)	Arvejas (100 grs.)	Porotos verdes (100 grs.)
Energía (Kcal)	81	80.3	41.9
Proteínas (g)	3	5.2	1.9
Grasa total (g)	0	0.3	0.3
Hidratos de carbono (g)	20.5	14.2	7.9


#### Requisitos que debe presentar el producto Verduras u Hortalizas congeladas:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	5x10 <sup>4</sup> ufc/g	0	50.000
Enterobacterias	0 ufc/g	5x10 <sup>3</sup> ufc/g	0	5.000
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original). Manteniendo cadena de frio.

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Fecha revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 2 de 3

### 3.83 PULPA DE PALTA

#### Características generales

Parámetro	Definición
Características del producto	Pequeños trocitos de palta de máximo 1x1 cm <sup>2</sup> . Exenta de saborizantes y colorantes artificiales. NO contiene agua o algún otro tipo de extensor. El 2% restante corresponde a sal y preservantes autorizados. Producto congelado a -35 °C en forma rápida, manteniendo intactas sus características de calidad.
Ingredientes	Pulpa de Palta (98%) variedad HASS, Sal, Ácido Ascórbico, Metabisulfito de Sodio.
Porciones	10, 15 y 20g, dependiendo del estrato del Programa que se trate.
Duración	1 año congelado (< -18°C); una vez refrigerado, 15 días (0-5°C); abierto, 24 horas.

#### Características químicas

Análisis/Porción	100g	20g
Energía (Kcal)	183,33	36,67
Proteínas (g)	3	0,6
Grasa Total (g)	15,67	3,13
Grasa mono –insaturada (g)	10,67	2,13
Grasa Poli-insaturada(g)	2,67	0,53
Hidratos de Carbono disponibles (g)	7,67	1,53
Extracto No Nitrogenado ENN (g)	8,36	1,67

#### Características organolépticas

Presentación	Definición
Apariencia	Pulpa viscosa de color verde característico
Color	Uniforme característico de palta
Olor	Característico de Palta. Sin presencia de olores extraños
Sabor	Característico de Palta. Sin presencia de sabores extraños
Textura	Pulpa de textura suave


#### Características microbiológicas

Parámetro	Plan de muestreo			Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m	M
RAM	3	3	5	1	15.000	20.000
Coliformes totales (ufc/g)	6	3	5	1	100	1.000
<i>E. coli</i> (ufc/g)	6	3	5	0	0	-
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	6	3	5	0	0	-

#### Otros análisis

Análisis de Metabisulfito de Na (mg/Kg de SO <sub>2</sub> total)	< a 50 mg/Kg
--	--------------

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 3 de 3

**Requisitos que debe presentar el producto:**

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
RAM	15000	20000	15000	20000
Coliformes fecales	100	1000	100	1000
<i>Sthaphylococcus aureus</i> (ufc/g)	Ausencia	Ausencia	0	0
Análisis de Metabisulfito de Na (mg/Kg de SO <sub>2</sub> total)	< a 50 mg/Kg	< a 50 mg/Kg	< a 50 mg/Kg	< a 50 mg/Kg

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).