



SABINA AGROALIMENTOS SAS  
COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL

Agroindustria de Alimentos y Exportaciones

FICHA TÉCNICA

MIX DE HORTALIZAS CONGELADAS

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL PRODUCTO              | Mix de hortalizas precocidas congeladas “Sabina”                                                                                                                                                                                                           |
| DESCRIPCIÓN                      | Producto sometido a un proceso tecnológico de selección, lavado, desinfección, pelado, cortado o desgranado según el caso, precocido (escaldado) y clasificado. Luego es sometido al empaque y conservación a una temperatura de -18° C.                   |
| COMPOSICIÓN                      | 20% de arveja en granos verdes y frescos<br>20% de papa fresca, pelada, en cubos<br>30 % de vainitas (habichuelas) frescas y cortadas en trozos<br>30 % de zanahoria fresca pelada y cortada en cubos.                                                     |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICAS          | Materia prima:<br>Producto maduro, fresco y de reciente cosecha.                                                                                                                                                                                           |
| FORMA DE CONSERVACIÓN            | Congelación de -18°C<br>Refrigeración de 2 a 5°C                                                                                                                                                                                                           |
| FORMA DE PREPARACIÓN             | En un recipiente con agua, colocar en la proporción que se considere conveniente, las arvejas, zanahorias, papa, vainitas (habichuelas). Someter a cocción por 10 minutos aproximadamente con los otros ingredientes como arroz, carnes, etc.              |
| VIDA ÚTIL                        | Hasta seis (6) meses en condiciones apropiadas de refrigeración. Mayor tiempo según análisis de estabilidad programado.                                                                                                                                    |
| FACTORES DE CALIDAD              | CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS<br><br>Según Norma INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos)<br><br>ORGANOLÉPTICOS<br>Exento de sabor y olor extraño<br>Limpio y sano, exento de materias extrañas<br>Color razonable uniforme |
| EMPAQUE, EMBALAJE Y PRESENTACIÓN | Empaque: Bolsas de polietileno calibre 2,0, o al vacío.<br>Embalaje: Caja de cartón corrugado<br>Presentación: En empaques de 500, 1.000 y 2.500g, o a pedido de los clientes.                                                                             |
| PARTIDA ARANCELARIA              | 07.10.90.00.00                                                                                                                                                                                                                                             |

