

CATALOGO HORTALIZAS CONGELADOS

● *ACELGA* ● *ARVEJAS* ● *BATATA DULCE* ● *BROCOLI* ● *CALABACIN* ● *CALABAZA ANCO* ● *CEBOLLA* ● *CHAUCHA* ● *CHOCLO* ● *COLIFLOR* ● *COQUENA ARGENTUM INTA* ● *ESPARRAGO* ● *GREEN KABOCHA* ● *HABAS* ● *PAPAS* ● *UCHIKI KURI* ● *ZANAHORIA* ● *ZAPALLO MUSCAT*



El proceso de congelación es vital para garantizar la máxima calidad de los productos. El sistema IQF (Individual Quick Frozen), es el procedimiento que garantiza que el producto, una vez descongelado, conserve la textura, el valor nutritivo y el sabor del producto fresco.

¿Qué es IQF?

Es un proceso de congelación rápida, Sobrecongelación o Supercongelación, de manera individual y brusca. Este proceso permite que los cristales de hielo que se forman dentro de las células de los tejidos sean de tamaño muy pequeño. De esta manera, se evita que las paredes celulares que conforman los tejidos se rompan y que al descongelar el producto no haya derrame de fluidos celulares, lo que garantiza que el producto mantenga sus características originales.

¿Qué ventajas tiene?

Además de mantener las propiedades originales del producto, el sistema IQF garantiza que los productos no necesiten químicos para su preservación. Gracias al cambio brusco de temperatura de este sistema, los microorganismos se minimizan, obteniéndose la máxima calidad higiénica. Además una vez congelados, los productos se conservan en perfecto estado de calidad microbiológica y de garantía de salud alimentaria durante toda la vida útil de 18 meses.

- ✓ Ultra congelación (a temperaturas entre los -40°C y los -50°C) que permite, casi de forma instantánea, lograr la congelación de los productos sin alterar su estructura". Retienen vitaminas, fibra y minerales, casi en las mismas cantidades que se encuentran en las frescas.
- ✓ Extiende su vida útil, al evitar la proliferación de patógenos, haciendo que su consumo sea seguro y la frescura de los vegetales se conserve.
- ✓ No tienen conservantes ni aditivos y se encuentran disponibles en cualquier momento del año, sin importar cuándo se realizó su cosecha.
- ✓ hay una mayor concentración de algunas vitaminas, como el caso de la C, en las verduras congeladas que en las frescas, puesto que al pasar un mayor tiempo hasta el consumo se puede haber perdido por oxidación".

Las propiedades de la verdura congelada dependerán y mucho, de la calidad del producto fresco. El congelado de las verduras se hace muy próximo al momento de la recolección lo que permite realizarlo en las mejores condiciones minimizando las pérdidas nutritivas".

HCampos S.R.L.

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com



CATALOGO HORTALIZAS CONGELADOS

●ACELGA ●ARVEJAS ●BATATA DULCE ●BROCOLI ●CALABACIN ●CALABAZA ANCO ●CEBOLLA ●CHAUCHA ●CHOCLO ●COLIFLOR ●COQUENA ARGENTUM INTA ●ESPARRAGO ●GREEN KABOCHA ●HABAS ●PAPAS ●UCHIKI KURI ●ZANAHORIA ●ZAPALLO MUSCAT



De acuerdo a la definición del Código Alimentario Argentino, con la denominación genérica de Hortaliza, se entiende toda planta herbácea producida en la huerta, de la que una o más partes puede utilizarse como alimento en su forma natural. La congelación, por su parte, es aquella operación que reduce la temperatura del alimento para lograr que una proporción elevada del agua que contiene cambie de estado formando cristales de hielo.

Los alimentos se someten a la acción de bajas temperaturas para inhibir o eliminar, fundamentalmente, las actividades microbianas y enzimáticas. La inmovilización del agua en forma de hielo y el aumento de la concentración de solutos en el agua no congelada reducen la actividad del agua del alimento, efecto combinado que mejora la conservación.

Proceso de elaboración

A modo de ejemplo, se describe el proceso de elaboración de arvejas congeladas dado que, más allá de algunas características particulares, es comparable al de otras hortalizas congeladas.

A) Siembra y cosecha:

1. Las hortalizas son sembradas, en algunos casos, en campos propios de las empresas productoras de congelados. Los campos se encuentran bajo riego para asegurar el agua necesaria para la mejor calidad de producto.
2. El momento adecuado para la recolección se determina en la práctica con un tenderómetro, que mide la resistencia de las hortalizas. Esta fuerza se mide con manómetro y se expresa en libras/pulgada².
3. Las hortalizas son cosechadas con los niveles de tenderometría óptimos acordes a los requerimientos de los mercados. Para evitar deterioros. Son enfriadas desde aproximadamente 21°C hasta 1°C en aproximadamente doce minutos mediante Hidrocooling o refrigeración rápida con agua helada.

B) Procesado:

1. Las hortalizas son entonces transportadas en camiones refrigerados desde los campos hasta la planta de proceso. Al momento de la recepción, se someten a un lavado con agua con el objetivo es realizar una limpieza y separar los materiales extraños que pudieran haber sido recogidos en el campo.
2. Una vez lavadas, pasan a través de un equipo selector óptico, equipado con cámaras a color y un sistema láser que descarta los granos defectuosos, de modo que solo quedan las que reúnen los requisitos para ser congeladas, entre ellos, condiciones higiénicas sanitarias perfectas.
3. Los alimentos vegetales congelados están obligatoriamente sujetos a controles microbiológicos previos al proceso de conservación, debe asegurar la estabilidad del producto hasta el momento de su consumo.

HC Campos S.R.L.

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com



CATALOGO HORTALIZAS CONGELADOS

•ACELGA •ARVEJAS •BATATA DULCE •BROCOLI •CALABACIN •CALABAZA ANCO •CEBOLLA •CHAUCHA •CHOCLO •COLIFLOR •COQUENA ARGENTUM INTA •ESPARRAGO •GREEN KABOCHA •HABAS •PAPAS •UCHIKI KURI •ZANAHORIA •ZAPALLO MUSCAT



4. Las hortalizas seleccionadas pasan al blancher para inhibir actividades enzimáticas y la aparición de aromas objetables, alteraciones que pueden ocurrir durante el almacenamiento. La eficacia de esta etapa se determina mediante los ensayos de enzimas catalasa y peroxidada.
5. Una vez pasadas por el blancher con agua a 95°C, son rápidamente enfriadas a fin atemperarlas antes de su entrada en el túnel de congelación.

C) Congelado:

1. En la etapa de congelado, la temperatura desciende hasta -18°C. Para mantener la calidad del producto, esta temperatura se debe mantener hasta que el producto sea consumido.
2. Por último, atraviesan un detector de metales para eliminar cualquier cuerpo metálico que pueda estar contaminando el producto.

D) Envasado:

1. Las hortalizas son envasadas según las especificaciones del cliente.
2. En el rotulado, además de las exigencias reglamentarias debe consignarse:
 - 1) La leyenda Congelado, Sobrecongelado o Supercongelado según corresponda, con caracteres muy destacables en la cara principal del rotulado.
 - 2) El modo de empleo, precisando claramente la forma de descongelación, las precauciones a tomar para la preparación culinaria del producto, la conservación hasta el momento del consumo y la forma de calentamiento".

Las hortalizas ya envasadas se almacenan en cámara frigorífica hasta que son cargadas en transportes acondicionados para mantener la cadena de frío. En ningún momento los alimentos pueden ser sometidos a procesos sucesivos de descongelación y congelación. También se deben evitar las fluctuaciones en la temperatura de almacenamiento para evitar el derretimiento y recristalización del hielo, e impedir así el aumento del tamaño de los cristales y el consecuente daño sobre los tejidos vegetales.

HCampos S.R.L.

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com



CATALOGO HORTALIZAS CONGELADOS

•ACELGA •ARVEJAS •BATATA DULCE •BROCOLI •CALABACIN •CALABAZA ANCO •CEBOLLA •CHAUCHA •CHOCLO •COLIFLOR •COQUENA ARGENTUM INTA •ESPARRAGO •GREEN KABOCHA •HABAS •PAPAS •UCHIKI KURI •ZANAHORIA •ZAPALLO MUSCAT



Hortalizas congelados



Producto: Brócoli
Descripción: Cultivados al pie de los Andes, regados con agua pura de deshielo.
Código: HC-2020003
Presentación: Bolsa de 15kg o según acordado
Cosecha: Jun/Jul/Ago/Set
Origen: Industria Argentina
Beneficios: Cultivo orgánico, de finca directo a la congelación rápida, mantiene las propiedades originales, sin químicos para su preservación.
Certificación: Congelamiento IQF / Certificación SGS
Conservación : Productos congelados
Vencimiento : Ver el envase.

Hortalizas congelados



Producto: Coliflor
Descripción: Cultivados al pie de los Andes, regados con agua pura de deshielo.
Código: HC-2020007
Presentación: Bolsa de 15kg o según acordado
Cosecha: Jun/Jul/Ago/Set
Origen: Industria Argentina
Beneficios: Cultivo orgánico, de finca directo a la congelación rápida, mantiene las propiedades originales, sin químicos para su preservación.
Certificación: Congelamiento IQF / Certificación SGS
Conservación : Productos congelados
Vencimiento : Ver el envase.

Hortalizas congelados



Producto: Calabaza Anco
Descripción: Cultivados al pie de los Andes, regados con agua pura de deshielo.
Código: HC-2020011
Presentación: Según requerimiento del cliente.
Cosecha: Dic/Ene/Feb/Mar/Abr/May
Origen: Industria Argentina
Beneficios: Cultivo orgánico, de finca directo a la congelación rápida, mantiene las propiedades originales, sin químicos para su preservación.
Certificación: Congelamiento IQF / Certificación SGS
Conservación : Productos congelados
Vencimiento : Ver el envase.

HCampos S.R.L.

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com



CATALOGO HORTALIZAS CONGELADOS

•ACELGA •ARVEJAS •BATATA DULCE •BROCOLI •CALABACIN •CALABAZA ANCO •CEBOLLA •CHAUCHA •CHOCLO •COLIFLOR •COQUENA ARGENTUM INTA •ESPARRAGO •GREEN KABOCHA •HABAS •PAPAS •UCHIKI KURI •ZANAHORIA •ZAPALLO MUSCAT



Hortalizas congelados



Producto: Uchiki Kuri
Descripción: Cultivados al pie de los Andes, regados con agua pura de deshielo.
Código: HC-2020012
Presentación: Según requerimiento del cliente.
Cosecha: Dic/Ene/Feb
Origen: Industria Argentina
Beneficios: Cultivo orgánico, de finca directo a la congelación rápida, mantiene las propiedades originales, sin químicos para su preservación.
Certificación: Congelamiento IQF / Certificación SGS
Conservación : Productos congelados
Vencimiento : Ver el envase.



Hortalizas congelados



Producto: Green Kabocha
Descripción: Cultivados al pie de los Andes, regados con agua pura de deshielo.
Código: HC-2020013
Presentación: Según requerimiento del cliente.
Cosecha: Dic/Ene/Feb
Origen: Industria Argentina
Beneficios: Cultivo orgánico, de finca directo a la congelación rápida, mantiene las propiedades originales, sin químicos para su preservación.
Certificación: Congelamiento IQF / Certificación SGS
Conservación : Productos congelados
Vencimiento : Ver el envase.



Hortalizas congelados



Producto: Zapallo Muscat
Descripción: Cultivados al pie de los Andes, regados con agua pura de deshielo.
Código: HC-2020014
Presentación: Según requerimiento del cliente.
Cosecha: Ene/Feb/Mar
Origen: Industria Argentina
Beneficios: Cultivo orgánico, de finca directo a la congelación rápida, mantiene las propiedades originales, sin químicos para su preservación.
Certificación: Congelamiento IQF / Certificación SGS
Conservación : Productos congelados
Vencimiento : Ver el envase.

HC Campos S.R.L.

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com



CATALOGO HORTALIZAS CONGELADOS

•ACELGA •ARVEJAS •BATATA DULCE •BROCOLI •CALABACIN •CALABAZA ANCO •CEBOLLA •CHAUCHA •CHOCLO •COLIFLOR •COQUENA ARGENTUM INTA •ESPARRAGO •GREEN KABOCHA •HABAS •PAPAS •UCHIKI KURI •ZANAHORIA •ZAPALLO MUSCAT

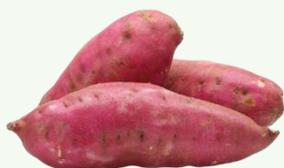


Hortalizas congelados



Producto: Coquena Argentum INTA
Descripción: Cultivados al pie de los Andes, regados con agua pura de deshielo.
Código: HC-2020015
Presentación: Según requerimiento del cliente.
Cosecha: Dic/Ene/Feb/Mar/Abr/May
Origen: Industria Argentina
Beneficios: Cultivo orgánico, de finca directo a la congelación rápida, mantiene las propiedades originales, sin químicos para su preservación.
Certificación: Congelamiento IQF / Certificación SGS
Conservación : Productos congelados
Vencimiento : Ver el envase.

Hortalizas congelados



Producto: Batata Dulce
Descripción: Cultivados al pie de los Andes, regados con agua pura de deshielo.
Código: HC-2020016
Presentación: Según requerimiento del cliente.
Cosecha: Abr/May/Jun/Jul
Origen: Industria Argentina
Beneficios: Cultivo orgánico, de finca directo a la congelación rápida, mantiene las propiedades originales, sin químicos para su preservación.
Certificación: Congelamiento IQF / Certificación SGS
Conservación : Productos congelados
Vencimiento : Ver el envase.

Hortalizas congelados



Producto: Esparrago
Descripción: Cultivados al pie de los Andes, regados con agua pura de deshielo.
Código: HC-2020017
Presentación: Según requerimiento del cliente.
Cosecha: Ago/Set/Oct/Nov
Origen: Industria Argentina
Beneficios: Cultivo orgánico, de finca directo a la congelación rápida, mantiene las propiedades originales, sin químicos para su preservación.
Certificación: Congelamiento IQF / Certificación SGS
Conservación : Productos congelados
Vencimiento : Ver el envase.

HC Campos S.R.L.

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com



CATALOGO HORTALIZAS CONGELADOS

•ACELGA •ARVEJAS •BATATA DULCE •BROCOLI •CALABACIN •CALABAZA ANCO •CEBOLLA •CHAUCHA •CHOCLO •COLIFLOR •COQUENA ARGENTUM INTA •ESPARRAGO •GREEN KABOCHA •HABAS •PAPAS •UCHIKI KURI •ZANAHORIA •ZAPALLO MUSCAT



Hortalizas congelados



| | |
|----------------|---|
| Producto: | Calabacín |
| Descripción: | Cultivados al pie de los Andes, regados con agua pura de deshielo. |
| Código: | HC-2020018 |
| Presentación: | Según requerimiento del cliente. |
| Cosecha: | Nov/Dic |
| Origen: | Industria Argentina |
| Beneficios: | Cultivo orgánico, de finca directo a la congelación rápida, mantiene las propiedades originales, sin químicos para su preservación. |
| Certificación: | Congelamiento IQF / Certificación SGS |
| Conservación : | Productos congelados |
| Vencimiento : | Ver el envase. |

