



Unión Latin Express SAC

**PRESENTACIÓN DE LA
EMPRESA Y PORTAFOLIO
DE PRODUCTOS**



¿QUIENES SOMOS?

Somos una empresa peruana, dedicada al procesamiento de frutas y vegetales, en donde se desarrollan productos de forma confiable y segura para nuestros clientes, trabajamos bajo los estándares de calidad exigidos internacionalmente, poseemos una infraestructura acorde a estándares internacionales. Contando, con un equipo de profesionales y colaboradores altamente calificados, llegando así a satisfacer las expectativas de nuestros clientes.



MISIÓN Y VISIÓN

MISIÓN

Somos una empresa procesadora de frutas y vegetales, orientada al bienestar familiar, constituida por un equipo profesional que desempeña sus actividades con pasión y responsabilidad. Ofrecemos productos elaborados con la más alta calidad a un precio justo.

Buscando satisfacer las necesidades y preferencias alimentarias de nuestros colaboradores, proveedores, clientes y consumidores y a la vez brindarles experiencias únicas al consumir nuestros productos.

VISIÓN

Ser líder en la industria alimentaria del país y destacar en el mercado en base a la calidad e innovación de los productos con el propósito de fidelizar a los consumidores, clientes y colaboradores, por ser una empresa con una cultura de generación de valor a la sociedad de manera constante y sólida. Así mismo, incrementar la diversificación de productos y estar acorde con los avances tecnológicos.



NUESTRAS MARCAS



LA FRONDOSA ,nació para llevar la diversidad del campo a tus manos, a través de productos procesados de gran demanda a nivel B2B y B2C, posicionándonos por la innovación y calidad de nuestros productos.



FRUTILEX, es nuestra marca b2b de procesados de fruta está dirigida al sector HORECA y corporativo, principalmente comercializando fruta confitada y jarabe de frutas.



FRUTILÉ, es nuestra marca b2b de la línea de confitados y demás productos elaborados a base de fruta de gran calidad, especialmente destinadas a las empresas fabricantes de pastelería, panadería, heladería, galletas, turrón y bombones.





MENESTRAS COCIDAS





MENESTRAS COCIDAS



Menestras cocidas, de fácil preparación para los consumidores de legumbres totalmente cocidos y envasadas al vacío, de casi instantánea preparación.

Marca: La Frondosa

Variedades: Frijol (Canario, Caballero, Panamito, Negro, Pinto), Garbanzos, Arvejas, Lentejas, Habas, Pallares, Tarwi.

Presentaciones: 250kg, 500kg, 5kg.



FRUTA CONFITADA



MIELES





FRUTA CONFITADA



Elaborada a partir de papaya verde procesada en almíbar concentrado y colorante natural (cochinilla para el rojo, clorofila para el verde) o artificial, bajo estrictos controles y estándares de calidad. Se utiliza en la industria panificadora, de heladería y repostería. Marca: Frutilex

Variedades: Rojo Carmín natural y artificial – Verde natural y artificial – Calibre 10×10, 8×8, 7×7

Anaranjado natural y artificial, Amarillo natural y artificial

Presentación: Caja x 10 KG





MIELES



Jarabe de frutas o “Miel de Frutas” de alta viscosidad obtenido mediante procesos de concentración de zumo de frutas y especias. Ideal para preparar turrones, picarones, alfajores, hojaldres, entre otros postres.

Marca: Frutilex

Variedades: Miel para picarones, Miel para turrones.

Presentación: Botella 1lt, 500ml.





JARABES DE FRUTAS



MERMELADAS



PULPAS DE FRUTAS



MIELES



BRILLOS



PURES



CONCENTRADOS



COMPOTAS





JARABES DE FRUTAS



Jarabes y Mieles de Frutas de alta viscosidad, obtenidos mediante procesos de concentración de zumo de frutas y combinado con especias. Ideal para preparar turrone, picarones, alfajores, hojaldres, entre otros postres.

Marca: Frutilé

Variedades: Mafle, Sirope, Fresa.

Presentaciones: 400 gr, 3.83 kg.





PULPAS DE FRUTAS



Las pulpas están elaboradas con frutas rigurosamente seleccionadas, bajo procedimientos que permiten mantener su valor nutritivo. Además, por su grado de concentración no requiere cadena de frío. Con nuestras pulpas de fruta podrás preparar jugos, bebidas y postres.

Marca: Frutilé

Variedades: Fresa, Maracuyá, Mango, Lúcuma, Chirimoya.

Presentación: 250ml, 1lt.





BRILLOS



Brillos de frutas fluidificados obtenido mediante procesos de concentración de zumo de frutas. Ideal para dar el acabado final a los queques y sabor a frutas.

Marca: Frutilé

Variedades: Fresa, Manzana, Guanábana, Durazno.

Presentación: 1kg, 5kg.





CONCENTRADOS



Los concentrados se caracterizan por su exquisito sabor y aroma, son elaborados con pulpa de fruta natural concentrada. Para disfrutar de esta bebida se requiere adicionar agua al contenido y así obtendrá el sabor y aroma esperado.

Marca: Frutilé

Variedades: Chicha Morada, Maracuyá, Emoliente, Manzana.

Presentaciones: 250ml, 1lt.





MIELES



Las mermeladas están elaboradas a base de fruta fresca, son un excelente acompañamiento para compartir en familia, para el desayuno, a la hora del lonche o del té.

Marca: Frutilé

Variedades: Fresa, Frutos del Bosque, Aguaymanto, Maracuyá, Mango.

Presentaciones: 250ml, 1lt.





PURES



Está diseñada especialmente para ser parte de la alimentación complementaria de la familia y parte de los platos del día a día.

Marca: Frutilé

Variedades: Manzana, Camote, Membrillo.

Presentaciones: 250ml, 500ml.





COMPOTAS



Está diseñada especialmente para ser parte de la alimentación complementaria de la familia.

Marca: Frutilé

Variedades: Manzana, Plátano, Mango, Durazno, Granadilla, Pera, Manzana con Quinoa, Pera con Quinoa, Durazno con Quinoa.

Presentaciones: 250ml, 500ml.

*La línea de compotas no requiere refrigeración.



PERMISOLOGIA DISPONIBLE



MINISTERIO DE SALUD



0738-2017/DCEA/DIGESA

No.

Resolución Directoral

28 abril 2017

Lima, de del

VISTOS:

El expediente n.° 10374-2017-CH, que contiene la solicitud de formulada por la empresa **UNION LATIN EXPRESS S.A.C.**, identificado con Registro Único de Contribuyente n.° 2053889805, con domicilio en Avenida Los Ingenieros número 110, Urbanización Santa Raquel, distrito de Alta, provincia y departamento de Lima, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado **Validación Técnica Oficial del Plan HACCP** para la elaboración del producto **fruta confitada**, destinados para el consumo humano; y, el Informe n.° 1058-2017/DCEA/DIGESA, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones; y,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 08 de marzo de 2017, conforme al Procedimiento n.° 35 del TUPA del MINSA, la empresa **UNION LATIN EXPRESS S.A.C.**, solicitó la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para la elaboración del producto citado en el exordio de la presente Resolución Directoral, señalando como su establecimiento de elaboración del producto ubicado en Avenida Los Ingenieros número 110, Urbanización Santa Raquel, distrito de Alta, provincia y departamento de Lima;

Que, con fechas 06 y 07 de abril de 2017, personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA, realizó la inspección sanitaria al establecimiento de la empresa solicitante, a fin de verificar las condiciones sanitarias de producción y la implementación de su Plan HACCP en el proceso productivo de los correspondientes a la línea solicitada. Cabe señalar, que mediante la VUCE y actas de inspección, se recepcionó documentación actualizada y/o complementaria, que obra en el expediente;

Que, se emite el Informe n.° 1058-2017/DCEA/DIGESA de fecha 24 de abril de 2017, referente a las inspecciones sanitarias de fechas 06 y 07 de abril de 2017, realizadas a la empresa;

Que, asimismo, de la evaluación de las Actas de Inspección Sanitaria de los días 06 y 07 de abril de 2017, y, de la documentación presentada como sustento de la solicitud de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, respecto del Plan HACCP, Programa de Higiene y Saneamiento del establecimiento de la empresa, remitida a la DIGESA, se concluyó que el establecimiento aplica en forma efectiva lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.° 007-88-SA, y, sus modificatorias y la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.° 448-

2009/MINSA, concordante con los artículos 89° y 95° de la Ley n.° 26842 - Ley General de Salud, sobre la condición de la calidad de los alimentos y aspectos sanitarios de su establecimiento y Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1959);

Que, cuenta con **Infraestructura**, la empresa cumple en su establecimiento con lo establecido en el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D.S. n.° 007-88-SA, "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas", aprobada por R.M. n.° 449-2009/MINSA y Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1959); sobre infraestructura;

Que, cuenta con **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)** de conformidad con sus respectivos documentos, remitidos para el presente procedimiento;

Que, cuenta con el **Plan HACCP**. La empresa aplica en su establecimiento su documento denominado: Plan HACCP, de Revisión 07, de fecha 20 de Diciembre del 2016, elaborado para la línea de **confitura**, **fruta confitada**, conforme con lo establecido en el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D.S. n.° 007-88-SA, "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas", aprobada por R.M. n.° 449-2009/MINSA;

Que, sin perjuicio de lo anterior, resulta conveniente precisar que la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP faculta al administrador en la operación o intervención en cualquier proceso de fabricación, elaboración e industrialización de los alimentos de consumo humano, exceptuándose del trámite de aquellas que la habilitan para su comercialización, conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.° 007-88-SA, y, sus modificatorias, en concordancia con la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, aprobados por Decreto Legislativo n.° 1082 y Decreto Supremo n.° 034-2008/AG, respectivamente;

Que, de acuerdo a lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria y Final del Decreto Supremo n.° 004-2014-SA, que modifica e incorpora algunos artículos al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-88-SA, dispone en su artículo 58-A, entre otros aspectos de la Certificación de la Validación, la vigencia de dos (02) años del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, contados a partir de su otorgamiento, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 33°, sobre Vigencia del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.° 449-2009/MINSA, que establece: "El Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP tiene una vigencia hasta de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento (...).";

Que, asimismo, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 1° del prelado Decreto Supremo que modifica el artículo 95° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-88-SA, que prescribe: "Un establecimiento que cuenta con la certificación de la Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP para una determinada línea de producción, otorgada por la autoridad de salud de nivel nacional, se considerará habilitado sanitariamente sólo para dicha línea (...)", se debe precisar que el establecimiento se considera habilitado sanitariamente solo para las líneas otorgadas y mediante documento resolutorio emitido por la autoridad competente;

Que, finalmente, en cuanto a las inspecciones realizadas, consignadas en las actas respectivas y de la revisión del Plan HACCP, remitido a esta Dirección, se evidenció que el establecimiento **APLICA** las normas sanitarias sobre los aspectos de Infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Higiene y Saneamiento y aplicación del Plan HACCP en los procesos productivos de la línea de alimento antes mencionado, de acuerdo a lo preceptado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-88-SA, y, sus modificatorias y Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.° 449-2009/MINSA, Principios Generales de Higiene

MINISTERIO DE SALUD



0738-2017/DCEA/DIGESA

No.

Resolución Directoral

28 abril 2017

Lima, de del

de los Alimentos (CAC/RCP 1-1959) concordante con los artículos 89° y 95° de la Ley n.° 26842 - Ley General de Salud, sobre la calidad de los alimentos y las condiciones sanitarias de su establecimiento;

En ese sentido, del análisis de los actuados y estando a las conclusiones abordadas, en el Informe n.° 1058-2017/DCEA/DIGESA de fecha 24 de abril de 2017, por la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones-DCEA;

De conformidad a lo establecido en la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por el Decreto Legislativo n.° 1181, el Decreto Supremo n.° 008-2017-SA - Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y modificatorias; Ley n.° 26842 - Ley General de Salud, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.° 007-88-SA, y modificatorias; Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Legislativo n.° 1082, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo n.° 034-2008/AG, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1959); y, TUO (Decreto Supremo n.° 008-2017-JUS) de la Ley n.° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- OTORGAR la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, a la empresa **UNION LATIN EXPRESS S.A.C.**, que aplica en la línea de producción de **confitura**, **fruta confitada**, en su establecimiento ubicado en Avenida Los Ingenieros número 110, Urbanización Santa Raquel, distrito de Alta, provincia y departamento de Lima;

Artículo 2°.- El presente procedimiento tiene alcance para la fabricación, elaboración e industrialización de los alimentos, siendo la empresa responsable de cumplir las demás disposiciones normativas que sean aplicables a la comercialización de los alimentos destinados al consumo humano, establecidas en el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D.S. n.° 007-88-SA, en concordancia con la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, Decreto Legislativo 1082 y Decreto Supremo N.° 034-2008/AG.

Artículo 3°.- El plazo de vigencia de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga mediante la presente resolución direccional es de dos (2) años, contados a partir de la fecha de la emisión del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-88-SA, y sus modificatorias; incorporado por el Decreto Supremo n.° 004-2014-SA.

Artículo 4°.- La empresa solicitante se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustentan la aplicación del Plan HACCP en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA cuando ésta lo requiera.

Artículo 5°.- La empresa solicitante, bajo responsabilidad, debe comprobar permanentemente la idoneidad del Plan HACCP validado y efectuar periódicamente las verificaciones necesarias para corroborar su correcta aplicación en el proceso productivo de alimentos.

Artículo 6°.- La Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA disponga, pudiendo dejarse sin efecto conforme a Ley.

Artículo 7°.- Notificar la presente Resolución Directoral, conforme a Ley.

Regístrese y comuníquese.



C. BALDI

MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria
M. María Susana Nieva Múzquiz
ING. MARIA SUSANA NIEVA MUZQUIZ
Directora Ejecutiva
Dirección de Certificaciones y Autorizaciones



NUESTROS CLIENTES



