



ARÁNDANO CONGELADO IQF:

Descripción del producto: Arándanos, recolectadas en su óptimo grado de madurez, frescas, limpias y sanas. Congeladas en túnel estático y seleccionadas en calidades, envasados. Durante su proceso se mantiene estrictos procesos sanitarios.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA UTIL	24 meses, en condiciones de almacenamiento a -18°.
INGREDIENTES	100% arándano exento de aromatizantes, preservantes y colorantes artificiales.
VARIEDAD	Brillita - O'Neill.
CALENADARIO DE COSECHA	Noviembre-Diciembre - Enero-Febrero- Marzo.
ALMACENAMIENTO	El producto es almacenado en camarás refrigeradas a -18°C.

ANÁLISIS ORGANOLEPTICOS - FISICO - QUIMICO

ANÁLISIS ORGANOLEPTICOS

APARIENCIA	Producto obtenido a partir de fruta fresca, limpia y sana.
COLOR	Característico de una fruta en su optimo estado de madurez.
OLOR Y SABOR	Característico de un producto fresco y ausente de olores y sabores extraños.

ANÁLISIS FISICO- MUESTRA 500 GRs.

DEFECTO	DESCRIPCIÓN	TOLERANCIA
PEDICELO	Presencia de materia vegetal, ramilla o rabillo que se encuentra en unida al fruto o en el sueltos envase.	13 unidades/13,62 kg.
VARIACIÓN DE COLOR	Arándano con descoloraciones, unidades mas claras-rojizo.	5%
ROTAS O APLASTADAS	Unidades que presentan cortes o roturas de origen mecanico que afectan su aparinecia.	5%
INMADUREZ	Bayas de color verde.	1%
SOBREMADUREZ	Arándanos que se observan con un color más intenso y oscuro de lo normal respecto al color de la variedad y que se presentan con una textura blanda.	5%
DESHIDRATADO	Bayas sufren una pérdida de turgencia y se ablandan.	10%
DAÑO POR INSECTO	Arándano que presenta indicios de haber sido alteradas o perforadas por insecto en cualquier estado de desarrollo.	3%
HONGO/ PUDRICIÓN	Daño patológico y proceso de desintegración o fermentación de los tejidos, causados por diversos agentes patógenos.	1%
MATERIA VEGETAL PROPIA	Presencia de materia vegetal propia del producto adherido o no tales es como: hojas, caliz.	1 unidad
MATERIA VEGETAL EXTRAÑA	Presencia de materia vegetal de distintas formas que no es parte de la planta, tales como: malezas, semillas, etc.	Ausencia
MATERIA EXTRAÑA	Es la presencia de materia organica e inorganica con características físicas direntes que en peuqeña o fgran cantidad transforman el producto de inmediato en alimento inseguro.	Ausencia

ANÁLISIS QUIMICO

PESTICIDAS	Test de Multiresiduos.
GRADOS BRIX	10-14°



ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

RECUENTOS TOTALES	< 50,000 u.f.c/ gr
COLIFORMES	< 100 u.f.c/ gr
E.COLI	< 10 u.f.c/ gr
HONGOS Y LEVADURAS	< 2.000 u.f.c/gr
SALMONELLA/25 GR	Ausencia

INFORMACION NUTRICIONAL

PORCION 1/8 TAZA(85 g aprox)	100 GR
ENERGIA (kcal)	57
PROTEINAS (g)	0,74
GRASAS TOTALES	0,33
CARBOHIDRATOS DISP.	14,49

EMBALAJE

DESCRIPCION: Embalaje de acuerdo a los requerimientos del Cliente

CARACTERÍSTICAS

ENVASE PRIMARIO	Bolsa de polietileno azul - 60 micrones.
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado.
FORMATO	1 x 13,62 kg.
KILOS POR CAJA	13,62 kg.
TIPO DE SELLO	Transparente o azul.
ETIQUETA	Producto, formato, F. envasado, F. vencimiento, Peso, Lote, Datos Empresa.

Todo producto elaborado es sometido a control por detector de metales.

EMBALAJE E IDENTIFICACIÓN

