

	<b>FRAMBUESA IQF CONGELADA</b>	
---	------------------------------------	---

### FRAMBUESA I.Q.F. GRADO A

**Descripción del producto:** Frambuesa, 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.

INFORMACION DEL PRODUCTO	
VIDA UTIL	24 meses, condiciones de almacenamiento a -18°
INGREDIENTES	100% Frambuesas exenta de aromatizantes, preservantes y colorantes artificiales.
VARIEDAD	Heritage.
CALENADARIO DE COSECHA	Diciembre - Enero-Febrero-Abril.
ALMACENAMIENTO	El producto es almacenado en camarás refrigeradas a -18°c.

### ANALISIS ORGANOLEPTICOS - FISICO - QUIMICO

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

ANALISIS FISICO (Tamaño muestra 500 g)		
DESCRIPCION	DEFECTO	TOLERANCIA
SOBREMADUREZ	Frambuesa que presenta exudación en su interior y un color más intenso de lo normal respecto al color de la variedad y que presenta una textura blanda.	5%
CRUMBLE/ PARTIDO	Frambuesa que le falta mas de un 25% de su integridad, drupeolos sueltos e individuales.	5%
VARIACION DE COLOR	Frutas que presentan variación de color, por diferentes estados de madurez o variedades.	5%
ALBINISMO	Frambuesas que presentan 2 o más drupeolos blanquecinos.	1%
APLASTADAS	Frambuesas que presentan su forma normal alterada, quedando aplastada o reventadas.	3%
HONGOS Y PUDRICION	Unidades con daño patológico y proceso de desintegración o fermentación de los tejidos causados por diversos agentes patológicos.	Ausencia
MATERIA VEGETAL PROPIA	Presencia de hoja, cáliz, pedúnculo o porción de ellos adheridos o no al fruto, propios del fruto.	1 unid. / ≤ 1 cm <sup>2</sup>
MATERIA VEGETAL EXTRAÑA	Presencia de restos vegetales que no es parte de la mora cultivada tales como hojas, semillas u otras formas.	Ausencia
MATERIA EXTRAÑA	Presencia de material ajeno a la naturaleza del producto (Vidrio, Plástico, etc.)	Ausencia

ANALISIS QUIMICO	
PESTICIDAS	Test de Multiresiduos
GRADOS BRIX	9°-12°

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

	<b>FRAMBUESA IQF CONGELADA</b>	
---	------------------------------------	---

INFORMACION NUTRICIONAL	
PORCION 1/8 TAZA(85 g aprox)	100 GR
ENERGIA (kcal)	36
PROTEINAS (g)	11,0
GRASAS TOTALES	0,1
CARBOHIDRATOS DISP.	7,6

EMBALAJE	
<b>DESCRIPCION: Embalaje de acuerdo a los requerimientos del Cliente</b>	
CARACTERISTICAS	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de polietileno azul - 60 micrones.
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado.
FORMATO	4 x 2,5 kg.
KILOS POR CAJA	10 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.**

**MARCAS DE CAJA**

