

**FRUTILLA I.Q.F GRADO A**

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Frutillas recolectadas en su óptimo grado de madurez, frescas, limpias y sanas. Sometidas a proceso de lavado y posteriormente congeladas en tunel estático, seleccionadas y envasadas. Durante su proceso se mantiene estrictos controles sanitarios.

INFORMACION DEL PRODUCTO

VIDA UTIL	24 meses, en condiciones de almacenamiento a -18°.
INGREDIENTES	100% frutilla exenta de aromatizantes, preservantes y colorantes artificiales.
VARIEDAD	Camarosa.
CALENADARIO DE COSECHA	Octubre - Noviembre - Diciembre - Enero - Febrero - Marzo.
ALMACENAMIENTO	Mantener a -18°, una vez descongelado, consumir durante el día. No volver a congelar

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 y ausente de olores y sabores extraños.

ANALISIS FISICO (Tamaño muestra 500 g)

DESCRIPCION	DEFECTO	TOLERANCIA
FUERA DE COLOR	Frutillas con decoloraciones blanco-amarillentas que afecte más del 25% de uno de sus lados.	4%
APLASTADO	Alteraciones que comprometan la pulpa debido a golpes o aplastamiento.	2%
DAÑO MECANICO	Unidades que presentan cortes o roturas de origen mecánico que afectan su apariencia.	1%
BLOQUEADO	3 o mas unidades de fruta pegada.	2 Unid.
DAÑO POR INSECTO	Frutillas que presenta indicios de haber sido alteradas o perforadas por insecto en cualquier estado de desarrollo.	1%
SOBREMADUREZ	Frutillas que se observan con un color más intenso y oscuro de lo normal respecto a la variedad, con textura blanda y desprendimiento de jugo.	5%
DEFORME	Fruta que presenta una alteracion severa de su forma natural.	2%
HONGOS Y/O PUDRICION	Unidades con daño patológico y proceso de desintegración o fermentación de los tejidos causados por diversos agentes patógenos.	1 Unid
MATERIA VEGETAL PROPIA	Presencia de Hoja, cáliz, pedunculo o porcion de ellos adheridos o no al fruto, propios del fruto.	1 unid. / ≤ 1 cm ²
MATERIA VEGETAL EXTRAÑA	Presencia de restos vegetales diferentes a la de la especie.	Ausencia
MATERIA EXTRAÑA	Presencia de Material ajeno a la naturaleza del producto (Vidrio, Plastico, etc.).	Ausencia



	FRUTILLA IQF CONGELADA	
--	-----------------------------------	--

ANALISIS QUIMICO

PESTICIDAS	Test de Multiresiduos
GRADOS BRUX	> 6,5°

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.fc/gr
SALMONELLA/25 GR	Ausencia

INFORMACION NUTRICIONAL

PORCION 1/4 TAZA(85 g aprox)	100 GR
ENERGIA (kcal)	23
PROTEINAS (g)	0,7
GRASAS TOTALES	0.1
CARBOHIDRATOS DISP.	4,9
SODIO (g)	25,7

EMBALAJE

DESCRIPCION: Embalaje de acuerdo a los requerimientos del Cliente

CARACTERISTICAS

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

