



**VERSIÓN ESPAÑOL**

**ARANDANOS IQF**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Arándanos seleccionados en calidades, exentas de aromatizantes y colorantes artificiales, sometidos a un proceso de congelación de -18°C. Durante su proceso de elaboración se mantienen estrictos controles sanitarios, conservando sus características organolépticas, en condiciones normales de almacenamiento.

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**

VIDA UTIL	2 Años en condiciones de Almacenamiento a -18° C
INGREDIENTES	100% Arándanos exentos de aromatizantes preservantes y colorantes artificiales.
VARIEDAD	Highbush, Rabbit Eye.
USOS	Como base de cremas, postres, tortas, gelatinas. Elaboración de tragos y jugos, consumo fresco.
CALENDARIO DE COSECHA	Noviembre a Febrero.
ALMACENAMIENTO	Mantener a -18°C, una vez descongelado, consumir durante el día. No vuelva a congelarlo.
CERTIFICACIONES	BRC.

**ANALISIS ORGANOLEPTICOS- FISICO- QUIMICO**

**ANALISIS ORGANOLEPTICOS**

APARIENCIA	Producto obtenido a partir de fruta fresca, limpia y sana.
COLOR	Color azul oscuro propio de la especie.
OLOR Y SABOR	Característico de un producto fresco y ausente de olores y sabores extraños.

**ENGLISH VERSION**

**IQF BLUEBERRY**

**PRODUCT DESCRIPTION:** Selected Blueberries in qualities, free of artificial flavors and colors, subjected to a freezing process of -18 ° C. During its manufacturing process, strict sanitary controls are maintained, conserving its organoleptic characteristics, under normal storage conditions.

**PRODUCT INFORMATION**

SHELF LIFE	2 years in storage condition to -18° C
INGREDIENTS	100% Blueberries free of flavorings preservatives and artificial colors.
VARIETY	Highbush, Rabbiteye
APPLICATIONS	As base creams, desserts, cakes, gelatins. Drinks and juices preparation, fresh consume
HARVEST CALENDAR	November to February.
STORAGE	Keep at -18°C, once defrosted, consume during the day. Do not refreeze it.
CERTIFICATIONS	BRC.

**ORGANOLEPTIC, PHYSICAL AND CHEMICAL ANALYSIS**

**ORGANOLEPTIC ANALYSIS**

APPEARANCE	Product obtained from fresh, clean and healthy fruit.
COLOR	Dark blue color typical of the species.
SMELL AND FLAVOR	Characteristic of a fresh product and absent of strange smells and flavors.



ANALISIS FISICO (TAMAÑO MUESTRA 1 kg.)		
DESCRIPCION	DEFECTO	TOLERANCIA
MATERIA EXTRAÑA	Presencia de material ajeno a la naturaleza del producto (vidrio, madera, plástico, etc.)	Ausencia
HONGOS	Unidades con daño patológico y proceso de desintegración, o fermentación de los tejidos, causados por diversos agentes patógenos.	Ausencia
FALTA DE COLOR	Unidades que presentan falta de madurez.	4 %
DAÑO INSECTO	Que afecte la superficie de la materia prima considerada en mm	2%
DESHIDRATADO	Falta de turgencia y color opaco.	3 %
MATERIA VEGETAL PROPIA	Presencia de vegetales propios del fruto ya sean hojas o pedicelos	>2cm 2
BLOQUEADA ( 2 o MAS PIEZAS)	Frutos pegados producto del congelado.	2%
DAÑO MECANICO	Lesión física del fruto provocado tanto en la manipulación o maquinaria de recolección.	4 %
RUSSET	Daño cosmético, solo en aspecto visual no afectando al sabor del fruto. (cambio en la piel de la fruta, pierde la capa de cera)	3%
SOBREMADUREZ	Ablandamiento del fruto, considerando perdida de firmeza de este, característica principal el color de recubrimiento se torna hacia un rojo más oscuro, dando la apariencia de deshidratado	8%

PHYSICAL ANALYSIS (SIZE SAMPLE 1 kg.)		
DESCRIPTION	DEFECT	PARAMETER
FOREIGN MATTER	Presence of foreign material to the nature of the product (glass, wood, plastic, etc.)	Absence
MOLD	Units with pathological damage and disintegration process, or fermentation of tissues, caused by different pathogens.	Absence
LACK COLOR	Units that show lack of maturity.	4 %
INSECT DAMAGE	That affects the surface of the raw material considered in mm	2%
DEHYDRATED	Lack of turgor and opaque color	3 %
OWN VEGETABLE MATTER	Presence of own vegetables of the fruit how leaves or pedicels	>2cm 2
BLOCKED (2 or MORE PIECES)	Stuck fruits produced by the frozen	2%
MECHANICAL DAMAGE	Physical lesion of the fruit caused by handling or harvesting machine.	4 %
RUSSET	Cosmetic damage, only in visual aspect, not affecting the flavor of the fruit. (change in the skin of the fruit, lose the wax layer)	3%
OVER MATURITY	Softening of the fruit, considering loss of firmness of this, principal characteristic in the coating color that turns to a darker red, giving the dehydrated appearance	8%



**ANALISIS QUIMICO**

PESTICIDA	Test de multi- Residuos
GRADOS BRIX	8° a 11°
PH	2,5 a 4,2
AW	0,50 a 0,61

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

RECuentos Totales	Menor a 100.000 u.f.c/ gr
COLIFORMES	Menor a 500 u.f.c/ gr
E. COLI	Ausencia
SALMONELLA/25 GR	Ausencia
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Ausencia
LISTERIA SPP	Ausencia
HONGOS LEVADURA	Menor a 100.000 u.f.c/ gr

**CHEMICAL ANALYSIS**

PESTICIDE	Multi-residue test
BRIX	8° a 11°
PH	2,5 a 4,2
AW	0,50 a 0,61

**MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS**

TOTAL PLATE COUNT	Less than 100.000 c.f.u/ g
COLIFORM	Less than 500 c.f.u/ g
E. COLI	Absence
SALMONELLA/25g	Absence
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Absence
LISTERIA SPP	Absence
YEAST / MOLD	Less than 100.000 c.f.u/ g



**INFORME NUTRICIONAL**

Porción ½ Taza (85 gr apróx.)	<b>100 gr</b>
Energía ( k cal )	<b>50</b>
Proteínas ( gr	<b>0.63</b>
Grasas totales	<b>0.22</b>
Carbohidratos disp.	<b>6.9</b>
Fibra	<b>2.4</b>

**EMBALAJE**

**DESCRIPCIÓN:** Embalaje de acuerdo a los requerimientos del cliente, Todo producto es sometido a control por detector de metales.

**CATACTERISTICAS**

ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno Azul	60 micrones
ENVASE SECUNDARIO	Caja cartón corrugada	Medidas 445x250x250, lamina 30-CA
FORMATO	4 X 2,5 / 1 x 10 / 1 x 13.62	
KILOS CAJA	10 kg / 10 kg. / 13.62 kg.	
TIPO DE SELLO	Azul	
ETIQUETA	Producto, Formato, Fecha Envasado, Fecha Vencimiento, Peso Neto, Lote, Datos Empresa,	

**NUTRITIONAL INFORMATION**

Serving ½ Cup (85 g approx.)	<b>100 g</b>
Energy ( k cal )	<b>50</b>
Protein ( g)	<b>0.63</b>
Total Fat	<b>0.22</b>
Available carbohydrates	<b>6.9</b>
Fiber	<b>2.4</b>

**PACKAGING**

**DESCRIPTION:** Packaging according to customer's requirements, All products are controlled by metal detectors.

**CHARACTERISTICS**

PRIMARY PACKAGING	Blue polybag	60 microns
SECONDARY PACKAGING	Corrugated carton box	Measurement 445x250x250, lamella 30-CA
FORMAT	4 X 2,5 / 1 x 10 / 1 x 13.62	
KG PER BOX	10 kg / 10 kg. / 13.62 kg.	
TYPE OF SEAL	Blue	
LABEL	Product, Format, Packed Date , Expiration Date, Net Weight, Lot, Company Data,	



**GRUPO VULNERABLES**

No existen grupos vulnerables para este tipo de fruta según lo indican en los siguientes links: <http://alimentacionparadiabeticos.net/frutas-para-diabeticos.html>

**TRANSPORTE**

Camión cerrado refrigerado – 18 ° Celsius

**ALMACENAMIENTO**

Cámaras de frigoríficas de guarda – 18 ° Celsius

**VULNERABLE GROUPS**

There are no vulnerable groups for this type of fruit as indicated in the following links : <http://alimentacionparadiabeticos.net/frutas-para-diabeticos.html>

**TRANSPORT**

Refrigerated closed truck - 18 ° Celsius

**STORAGE**

Cold storage - 18 ° Celsius