



VERSIÓN ESPAÑOL

FRUTILLA IQF GRADO A

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Frutilla, recolectadas en su óptimo grado de madurez, frescas limpias y sanas. Sometidas a proceso de lavado y posteriormente congeladas en túnel estático, seleccionadas y envasadas. Durante su proceso se mantienen estrictos controles sanitarios.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA UTIL	2 Años en condiciones de Almacenamiento a -18° C
INGREDIENTES	100% Frutilla exentas de aromatizantes preservantes y colorantes artificiales.
VARIEDAD	Monterey, San Andrés
USOS	Como base de cremas, postres, tortas, gelatinas. Elaboración de tragos y jugos, consumo fresco.
CALENDARIO DE COSECHA	Septiembre - Mayo.
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	Característico de una fruta en su óptimo grado de madurez, (color rojo).
OLOR Y SABOR	Característico de un producto fresco y ausente de olores y sabores extraños.

ENGLISH VERSION

IQF STRAWBERRY GRADE A

PRODUCT DESCRIPTION: Strawberry, harvested in the optimum degree of maturity, fresh, clean and healthy. Subjected to the washing process and then frozen in the static tunnel, selected and packed. During the process, strict sanitary controls are maintained.

PRODUCT INFORMATION

SHELF LIFE	2 years in storage condition to -18° C
INGREDIENTS	100% Strawberry free of flavorings preservatives and artificial colors.
VARIETY	Monterey, San Andrés.
APPLICATIONS	As base creams, desserts, cakes, gelatins. Drinks and juices preparation, fresh consume.
HARVEST CALENDAR	September to May
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	Characteristics of a fruit in it optimal degree of maturity, (red color).
SMELL AND FLAVOR	Characteristic of a fresh product and absent of strange smells and flavors.



ANALISIS FISICO (TAMAÑO MUESTRA 1.000 g)

DESCRIPCION	DEFECTO	TOLERANCIA
FUERA DE COLOR	Frutos con variación de color notoria, hombros y puntas verdes, inmadurez.	5%.
PARTIDAS Y APLASTADAS	Unidades que han perdido hasta el 50 % su estructura	2%
BLOQUEADO	3 o más unidades de fruta pegadas.	2 unidades/kg.
FRUTOS CON RESTOS DE CORONA	Unidades que presentan mal despezonado.	4 unidades/ kg.
DAÑO MECANICO	Unidades dañadas en parte de su estructura.	2%
HONGO Y /O PUDRICION	Unidades con daño patológico y proceso de desintegración, o fermentación de los tejidos, causados por diversos agentes patógenos.	Ausencia
MATERIA VEGETAL PROPIA	Presencia de hojas, cáliz, pedúnculo o porción de ellos adheridos o no al fruto, propios del fruto.	1 unidad. / $\leq 1 \text{ cm}^2$
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, madera, plástico, etc.)	Ausencia
SOBREMADUREZ	Unidades de color rojo intenso sobre lo normal.	10%
BAJO Y SOBRECALIBRE	De acuerdo a lo que el cliente solicite.	%
DEFORME	Unidades con mal formación en su estructura.	5%

PHYSICAL ANALYSIS (SIZE SAMPLE 1000 g)

DESCRIPTION	DEFECT	PARAMETER
OFF COLOR	Fruits with notorious color variation, shoulders and green tips, immaturity.	5%.
BROKEN AND CRUSHED	Units that have lost until 50% of the structure.	2%
BLOCKED	3 or more pieces of fruit stuck together.	2 unit/kg.
FRUITS WITH REMAINS OF CROWN	Unit that present sepals and fruit stalks	4 unit/ kg.
MECHANICAL DAMAGE	Units damaged in part of the structure.	2%
MOLD OR DECAY	Units with pathological damage and disintegration process, or fermentation of tissues, caused by different pathogens.	Ausence
OWN VEGETABLE MATTER	Presence of leaves, calyx, stalks or portion of them adhered or not to the fruit, own of the fruit.	1 unit. / $\leq 1 \text{ cm}^2$
VEGETABLE FOREIGN MATTER	Presence of remains of vegetables different from the species.	Ausence
FOREIGN MATTER	Presence of foreign material to the nature of the product (glass, wood, plastic, etc.)	Ausence
OVER MATURITY	Units of intense red color over to the normal	10%
LOW AND OVERSIZE	According to the customer requests	%
DEFORMED	Units with poor form in the structure.	5%



ANALISIS QUIMICO

PESTICIDA	Test de multi- Residuos
GRADOS BRIX	7 a 9°
PH	3,5
AW	0,90

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 Y MOHOS	Menor a 100.000 u.f.c/ gr

CHEMICAL ANALYSIS

PESTICIDE	Multi-residue test
BRIX	7 a 9°
PH	3,5
AW	0,90

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

NUTRITIONAL INFORMATION

Serving 1/8 Cup (85 g approx.)	100 g
--------------------------------	--------------



INFORME NUTRICIONAL

Porción ½ Taza (85 gr apróx.)	100 gr
Energía (k cal)	23
Proteínas (gr)	0.7
Grasas totales	0.1
Carbohidratos disp.	4.9
Sodio (gr)	25.7

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	1 x 30 lbs.	
KILOS CAJA	13,62 Kg. / 13 kg.	
TIPO DE SELLO	Azul	
ETIQUETA	Producto, Formato, Fecha Envasado, Fecha Vencimiento, Peso Neto, Lote, Datos Empresa,	

Energy (k cal)

23

Protein (g)

0.7

Total Fat

0.1

Available carbohydrates

4.9

Sodium (g)

25.7

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	1 x 30 lbs.	
KG PER BOX	13,62 Kg. / 13 kg.	
TYPE OF SEAL	Azul	
LABEL	Product, Format, Packed Date , Expiration Date, Net Weight, Lot, Company Data,	



GRUPO VULNERABLES

No existen grupos vulnerables para este tipo de fruta (puede restringirse su consumo según supervisión médica por lo azucares que contienen), precaución personas con diabetes.

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 (the consumption can be restricted according to medical supervision because of the sugars that contains), precaution for people with diabetes.

TRANSPORT

Refrigerated closed truck - 18 ° Celsius

STORAGE

Cold storage - 18 ° Celsius