



VERSIÓN ESPAÑOL

MORA IQF

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Moras seleccionadas en calidades, exentas de aromatizantes y colorantes artificiales, sometidas 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% Mora exentas de aromatizantes preservantes y colorantes artificiales.
VARIEDAD	Boysenberries, Mora cultivada.
USOS	Como base de cremas, postres, tortas, gelatinas. Elaboración de tragos y jugos, consumo fresco.
CALENDARIO DE COSECHA	Diciembre
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 azul oscuro).

ENGLISH VERSION

IQF BLACKBERRY

PRODUCT DESCRIPTION: Selected Blackberry 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% blackberry free of flavorings preservatives and artificial colors.
VARIETY	Boysenberries, Mora cultivada.
APPLICATIONS	As base creams, desserts, cakes, gelatins. Drinks and juices preparation, fresh consume.
HARVEST CALENDAR	December
STORAGE	Keep at -18°C, once defrosted, consume during the day. Do not refreeze it.
CERTIFICATIONS	BRC.

ORGANOLEPTIC, PHYSICAL AND CHEMICAL ANALYSIS

ANALISIS ORGANOLEPTICOS

APPEARANCE	Product obtained from fresh, clean and healthy fruit.
COLOR	Characteristics of a fruit in it optimal degree of maturity, (dark blue color).



OLOR Y SABOR

Característico de un producto fresco y ausente de olores y sabores extraños.

SMELL AND FLAVOR

Characteristic of a fresh product and absent of strange smells and flavors.

ANALISIS FISICO (TAMAÑO MUESTRA 500 gr.)

DESCRIPCION	DEFECTO	TOLERANCIA
MATERIA VEGETAL PROPIA	Restos de hojas o cáliz de la misma fruta	1 Unidad.
HONGOS	Unidades con daño patológico y proceso de desintegración, o fermentación de los tejidos, causados por diversos agentes patógenos.	0%
CALIZ	Cálices en la fruta.	1 unidades
FALTA DE COLOR	Frutos con colores no óptimos, falta de madurez	5 %
DAÑO INSECTO	Unidades dañadas en parte de su estructura.	0%
BOTRITIS	Pudrición gris del fruto o moho gris.	1 %
DAÑO MECANICO	Lesión física del fruto provocado tanto en la manipulación o maquinaria de recolección.	3%
SOBREMADUREZ	Ablandamiento del fruto, considerando pérdida de firmeza del fruto, característica principal el color de recubrimiento se torna hacia un rojo más oscuro, dando la apariencia de deshidratado	5 %
INMADUREZ	Unidades de color rojo pálido, falta de madurez.	2%
ROTAS	Unidades con mal formación en su estructura.	4%
MATERIA EXTRAÑA	Presencia de material ajeno a la naturaleza del producto (vidrio, madera, plástico, etc.)	0 %

PHYSICAL ANALYSIS (SIZE SAMPLE 500 g)

DESCRIPTION	DEFECT	PARAMETER
OWN VEGETABLE MATTER	Presence of leaves, calyx of the same fruit	1 Unit
MOLD	Units with pathological damage and disintegration process, or fermentation of tissues, caused by different pathogens.	0%
CALIX	Calix of the fruit.	1 Unit
LACK COLOR	Fruits with non optimal colors, lack of maturity	5 %
INSECT DAMAGE	Units damaged in part of the structure	0%
BOTRYTIS	Gray decay of the fruit or gray mold.	1 %
MECHANICAL DAMAGE	Physical lesion of the fruit caused by handling or harvesting machine.	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.	5 %
IMMATURITY	Units of pale red color, lack of maturity.	2%
BROKEN	Units with poor form in the structure	4%
FOREIGN MATTER	Presence of foreign material to the nature of the product (glass, wood, plastic, etc.)	0 %



ANALISIS QUIMICO

PESTICIDA	Test de multi- Residuos
GRADOS BRIX	8° A 10°
PH	2,5 a 4.0
AW	0,85

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

INFORME NUTRICIONAL

Porción ½ Taza (85 gr apróx.)	100 gr
Energía (k cal)	25
Proteínas (gr	1.4

CHEMICAL ANALYSIS

PESTICIDE	Multi-residue test
BRIX	8° A 10°
PH	2,5 a 4.0
AW	0,85

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 ½ Cup (85 g approx.)	100 g
Energy (k cal)	25
Protein (g)	1.4



Grasas totales	0.3
Carbohidratos disp.	13.9
Sodio	3 mg.

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	
KILOS CAJA	10 kg.	
TIPO DE SELLO	Azul	
ETIQUETA	Producto, Formato, Fecha Envasado, Fecha Vencimiento, Peso Neto, Lote, Datos Empresa,	

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

Total Fat	0.3
Available carbohydrates	13.9
Sodium	3 mg

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	
KG PER BOX	10 kg.	
TYPE OF SEAL	Blue	
LABEL	Product, Format, Packed Date , Expiration Date, Net Weight, Lot, Company Data,	

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



TRANSPORTE

Camión cerrado refrigerado – 18 ° Celsius

ALMACENAMIENTO

Cámaras de frigoríficas de guarda – 18 ° Celsius

TRANSPORT

Refrigerated closed truck - 18 ° Celsius

ALMACENAMIENTO

Cold storage - 18 ° Celsius