



VERSIÓN ESPAÑOL

FRAMBUESA IQF

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Frambuesas 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 -18º C
INGREDIENTES	100% Frambuesas exentas de aromatizantes preservantes y colorantes artificiales.
VARIEDAD	Heritage, Chilliwak.
USOS	Como base de cremas, postres, tortas, gelatinas. Elaboración de tragos y jugos, consumo fresco.
CALENDARIO DE COSECHA	Enero a abril
ALMACENAMIENTO	Mantener a -18ºC, 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 RASPBERRY

PRODUCT DESCRIPTION: Selected Raspberry 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 -18º C
INGREDIENTS	100% Raspberry free of flavorings preservatives and artificial colors.
VARIETY	Heritage, Chilliwack.
APPLICATIONS	As base creams, desserts, cakes, gelatins. Drinks and juices preparation, fresh consume
HARVEST CALENDAR	January to April
STORAGE	Keep at -18ºC, 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 500 gr.)

DESCRIPCION	DEFECTO	TOLERANCIA
MATERIA VEGETAL PROPIA	Restos de hojas o cáliz del mismo fruto	1 Unidad.
HONGOS	Unidades con daño patológico y proceso de desintegración, o fermentación de los tejidos, causados por diversos agentes patógenos.	0%
CALIZ	Unidades que presentas cálices en su interior	1 unidades
FALTA DE COLOR	Fruto sin su color característico independiente de la variedad a trabajar. Que sobre pase el >75% de su coloración.	3 %
DAÑO INSECTO	Que afecte la superficie de la materia prima considerada en mm.	< 5mm
BOTRITIS	Pudrición gris del fruto o moho gris.	1 %
MATERIA VEGETAL EXTRAÑA	Presencia de material ajeno a la naturaleza del producto (vidrio, madera, plástico, etc.)	1 %
DAÑO MECANICO	Lesión física del fruto provocado tanto en la manipulación o maquinaria de recolección.	3%
INMADUREZ	Unidades de color rojo pálido, falta de madurez.	2%
ROTAS	Unidades con mal formación en su estructura.	4%
DESHIDRATACION	Falta de turgencia y color opaco	2%
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.	5 %

PHYSICAL ANALYSIS (SIZE SAMPLE 500 g.)

DESCRIPTION	DEFECT	PARAMETER
OWN VEGETABLE MATTER	Remains of leaves or calyx of the same fruit	1 Unit
MOLD	Units with pathological damage and disintegration process, or fermentation of tissues, caused by different pathogens.	0%
CALYX	Units that present calixs inside	1 Unit
LACK COLOR	Fruit without its characteristic color independent of the variety to work. that have over> 75% of its coloration.	3 %
INSECT DAMAGE	That affects the surface of the raw material considered in mm	< 5mm
BOTRYTIS	Gray decay of the fruit or gray mold.	1 %
VEGETABLE FOREIGN MATTER	Presence of foreign material to the nature of the product (glass, wood, plastic, etc.)	1 %
MECHANICAL DAMAGE	Physical lesion of the fruit caused by handling or harvesting machine.	3%
IMMATURITY	Units of pale red color, lack of maturity.	2%
BROKEN	Units with poor form in the structure.	4%
DEHYDRATED	Lack of turgor and opaque color	2%
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 %



ANALISIS QUIMICO

PESTICIDA	Test de multi- Residuos
GRADOS BRIX	10° A 11°
PH	2,97
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

CHEMICAL ANALYSIS

PESTICIDE	Multi-residue test
BRIX	10° A 11°
PH	2,97
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)	59.23



INFORME NUTRICIONAL

Porción ½ Taza (85 gr apróx.)	100 gr
Energía (k cal)	59.23
Proteínas (gr	1.06
Grasas totales	0.43
Carbohidratos disp.	12.78
Sodio	11.47

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,	

Protein (g)	1.06
Total Fat	0.43
Available carbohydrates	12.78
Sodium	11.47

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,	



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