

 	Producto	Kiwi IQF	Estilo	Rebanado
	Origen	Chile	Tamaño	Espesor 5-7mm, Diámetro 35-55mm
	Variedad	Hyward		

Composición	Descripción	Porcentaje
	KIWI	100 %
Calidad física	Descripción	Tolerancia por 1000g
Grupos	Tres o más piezas soldadas entre sí que no se pueden separar sin daños	5 % en peso
Material extraño	Cualquier material extraño no vegetal o material vegetal tóxico	Cero
Extranjero E V M	Cualquier material vegetal no tóxico que no pertenezca a la planta madre	Cero
E EN M	Cualquier material vegetal no tóxico de la planta madre	Cero
Piel	Cualquier resto de piel adherida o suelta < 12 mm	1 % en peso
Mancha mayor	Cualquier pieza enferma o manchada que muestre decoloración > 6 mm	Cero
Mancha menor y total	Cualquier pieza enferma o manchada que muestre decoloración < 6 mm	4
Dañado	Cualquier raíz triturada o mal deformada causada por medios mecánicos o naturales	5 % en peso
Mal cortado	Formas de cuña donde las superficies cortadas no son paralelas	5 % en peso
Rodajas ovaladas	Cualquier rodaja ovalada que no se corte en ángulo recto con el eje longitudinal de la fruta y en su mayor diámetro exceda de 55 mm.	5 % en peso
Rodajas enteras	Rodajas enteras no clasificadas como rotas, fragmentos o cuñas	Mín. 90 % en peso
Variantes de color	Cualquier fruta de color significativamente diferente a la típica de la variedad	5 % en peso
Tamaño inferior	Cualquier rebanada < 35 mm de diámetro o más delgada que 5 mm	5 % en peso
Sobre tamaño	Cualquier rebanada > 55 mm de diámetro o más gruesa que 7 mm, excluidos los óvalos	5 % en peso
Núcleo	Cualquier pieza con núcleo leñoso	1 % pc
Goteo	Goteo a 20 °C después de 8 horas	Máx. 20 % en peso
Calidad organoléptica	Descripción	
Color	Uniforme fresco de color verde intenso típico de la variedad	
Olor	Fresco típico del producto sin manchas "off" o agrias	
Sabor	Buenas características frescas del producto Sin manchas o sabores a humedad "apagados"	
Textura	Buena uniformemente tierna sin piezas fibrosas resistentes o núcleos leñosos	
Embalaje	Descripción	
Presentación	Tamaño correcto para el producto, limpio, sin daños, incluido el palet. Se adapta al palet. Estiba entrelazada	
Marcas	Grande, claro y totalmente legible. Debe incluir: Título, Estilo, Peso, Código de Producción / Lote y Nombre y Dirección del Productor BBE, Código Veterinario si corresponde	
Focas	100% cerrado, fuerte prolijo. Estuches: Cinta AZUL bien adherida a la caja, Liner no atrapado. Solapas exteriores de caja para cumplir. Contenedores cubiertos por una cubierta de plástico fija	
Estado del revestimiento interior	Polietileno de color azul grado De contacto con alimentos. Doblado sobre el producto para encerrar y proteger completamente el contenido. Lo suficientemente fuerte como para permitir el desemboxeo sin desgarros	
Control de Producción	Descripción	
HACCP	Se debe implementar un plan HACCP.	
Detección de metales	Detector para rechazar piezas de prueba "in-pack" min 2.5mm Ferroso, 3.0mm No Ferroso y 4.0mm Acero inoxidable	
Controles de temperatura	Temperatura final del producto envasado que no debe ser más cálida que -18°C (congelada) o 6 °C (refrigerada)	
Controles de peso	No hay que empacar bajo pesos. Ninguno < peso nominal o, en su caso, ajustar el peso metrológico "e"	

Normas microbiológicas Ref. Fruta 01.01.2011			Estado del producto	
	Objetivo/g	Máximo/g	Agroquímicos	Cfr EC & indiv. legislación nacional
Recuento total de placas	100 000	1 000 000	Metales pesados	Cfr EC & indiv. legislación nacional
E.Coli	<10	100	Otros contaminantes	Cfr EC & indiv. legislación nacional
Levaduras y mohos	1 000	10 000	OGM	Ausencia cfr CE 1829/2003 y 1830/2003
Lista. monocytogenes	ausente/25g	<10/g	Ionización	No
Salmonella	ausente/25g	ausente/25g		
			Calidad química	
			Brix @ 20°C	9-14
Estado del alérgeno	Véase el anexo		Datos nutricionales	Véase el anexo