

 	Producto	GROSELLAS ROJAS	Estilo	Entero
	Origen	Polonia/Hungría/Dinamarca/Báltico Estados	Tamaño	Sin calibrar
	Variedad	Ribes rubrum		

Composición	Descripción	Porcentaje		
	GROSELLAS ROJAS	100 %		
<i>Calidad física</i>	<i>Descripción</i>	<i>Tolerancia por 5000g</i>		
Agrupaciones %wt	Más de 3 bayas soldadas entre sí que no se pueden separar	1 %en peso		
Material extraño	Cualquier material extraño no vegetal o material vegetal tóxico	Cero		
Piezas de pulpa/jugo	Cualquier trozo congelado de fruta pulpa y/o jugo	0.3%		
Extranjero E V M	Cualquier material vegetal no tóxico que no sea de la planta del producto	Cero		
E EN M	Cualquier material vegetal inofensivo de la planta de producto definida a continuación			
Menor	Piezas de menos de 10mm en la mayor dimensión	4		
Destacado	Piezas de más de 10mm en la mayor dimensión	1		
		<i>Por 2000 g</i>		
Fruta arrugada	Cualquier fruta seca arrugada	10		
Fruta manchada	Cualquier baya que muestre manchas de cualquier tipo (excluye Shrivelled)	4		
Bajo maduro	Cualquier baya poco madura o inmadura : bayas blancas verdes	1		
Variación de color	Cualquier baya de color visiblemente diferente a la mayoría de la muestra: bayas rosadas blancas	1 %en peso		
Fruta agrietada	Circunferencia >33% dividida	10 %en peso		
Dañado/aplastado	Cualquier baya incompleta rota, triturada o sin forma, pulpa visible	5 %en peso		
<i>Calidad organoléptica</i>	<i>Descripción</i>			
Color	Uniforme fresco brillante. Color rojo brillante típico de la variedad.			
Olor	Fresco típico de las grosellas rojas frescas, sin rancios, 'apagado' de olores a humedad			
Sabor	Fresco y afilado, típico de fruta madura no débil o acuosa, sin manchas mohosas o rancias / fermentadas.			
Textura	Uniforme típico de la fruta fresca madura. Las pieles no deberán ser duras ni coriáceas.			
<i>Embalaje</i>	<i>Descripción</i>			
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 desempaciguamiento sin desgarros			
<i>Control de Producción</i>	<i>Descripción</i>			
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		<i>Estado del producto</i>		
	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		
			<i>Calidad química</i>	
			Brix @ 20°C	9-12