

 	Product	Frambuesa IQF	Style	Entera
	Origin	Serbia, Bulgaria	Size	300 - 400 pcs/kg
	Variety	Rubus idaeus, var. Williamette		

Composition	Descripción	Porcentaje
	FRAMBUESA	100 %
Physical Quality	Descripción	(One full pack) 2,500g
Grumos	Más de 5 piezas unidas que no pueden ser separadas	1.5%peso total
Material extraño	Cualquier material ajeno no vegetal, o material tóxico	0
Puré/jugo	Cualquier grumo de pure o de jugo congelado	0.3%peso total
E V M extraño	Cualquier vegetal no tóxico no proveniente de la planta del producto	0
E V M	Cualquier material vegetal no perjudicial proveniente de la planta del producto	
Menores	Piezas de menos de 1 centímetro cuadrado	2
Mayores	Piezas mayores a 1 centímetro cuadrado	0
Tallos	Cualquier trozo de tallo	2
Total E V M	Conjunto de elementos vegetales ajenos de diferentes tamaños	3
Moho	Cualquier pieza o parte de una pieza mostrando moho	0.5 %pc
Frutas dañadas	Cualquier pieza o parte de una pieza dañada	10
Piezas mohosas 1 parte afectada +2 partes afectadas		6 1 on 2kg
Piezas no maduras	Cualquier pieza inmadura	2
Migas de frutas	Cualquier fruta o trozo de fruta que cabría en un colador de 8mm cuadrados	5 %peso total
Dañados	Frutas con menos de ¾ de su tamaño original	10 %peso total
Quemado por el sur	Cualquier fruta mostrando un aspecto gris debido a quemaduras por el sol	5 %peso total
Frutas resacas < 2 segmento ≥ 3 segmento		15 3
Variación de color	Cualquier fruta de un color manifiestamente diferente al natural del producto	5 %peso total
Tamaño	Diámetro entre 16 l 24mm, medido en el punto más ancho o de mayor diámetro	Min. 90 %peso total
Character. organolépticas	Descripción	
Color	Color típico del producto maduro de esta variedad	
Olor	El típico de la frambuesa fresca, sin olores ajenos	
Sabor	Fresco, típico de la fruta madura, sin sabores ajenos.	
Textura	Uniforme, típico de la fruta fresca y madura	
Invasado	Descripción	
Presentación	Envase correcto para el producto, limpio, no dañado, incluyendo el palet. Paletización de cajas cruzadas	
Marcas	Grandes, legibles, deben incluir nombre del producto, variedad, peso, lote de producción.	
Sellado	100% cerrado, fuerte, limpio.	
Situación previa al envasado	En bolsas azules alimentarias.	
Control de producción	Descripción	
HACCP	Debe ser implementado un plan HACCP	
Detección de metales	Detector de metales para rechazar piezas test envasadas, mínimo 2,5mm ferroso, 4.0mm no ferroso, 4.0 acero inoxidable	
Controles de temperatura	El producto final envasado no debe estar a una temperatura superior a -18°C	
Controles de peso	No sera envasado peso inferior al nominal.	
Standards microbiológicos Ref.D 010101	Situación producto	
Objetivo/g	Máximo permitido/g	Agroquímicos Conforme a normative UE

T V C	<100,000	1 000,000	Metales pesados	Conforme a normative UE
Enterobacteriaceae	<100	1,000	Otros contaminantes	Conforme a normative UE
Coliforms	<100	1,000	GMO	Ausencia conforme a normativa UE 1829/2003 & 1830/2003
E.coli	<10	100	Ionización	No
Faecal coliforms	<10	100		
Faecal streps	<100	100	Calidad química	

Staph .aureus	< 100	500	Brix @ 20° C	10-12
Listeria Mono.	Ausente en 25g	<10/g		
Salmonella	Ausente en 25g	Ausente en 25g		
Yeasts & Moulds	<1,000	10,000		
Clostridia	< 10	100		
Bacillus cereus	<100	500		