

 	Product	Papaya IQF	Style	Dados
	Origin	América del Sur y Central, India	Size	20x20 mm
	Variety	Red Lady, Maradol		

<b>Composición</b>	<b>Descripción</b>	<b>Porcentaje</b>
	PAPAYA	100 %
<b>Physical Quality</b>	<b>Descripción</b>	<b>Tolerancia por 1000g</b>
Grumos	Cinco o más piezas unidas que no pueden ser separadas sin dañarlas	5 % wt
Material extraño	Cualquier material extraño no vegetal o material vegetal tóxico	NINGUNA
EVM extraño	Cualquier material vegetal no tóxico no proveniente de la planta madre	NINGUNA
Grandes EVM	Cualquier material vegetal no tóxico proveniente de la planta madre	NINGUNA
Hueso/trozos hueso	Cualquier hueso o pieza de hueso de la fruta que puede ser dañino	0.1 piezas
Piel y material vegetal menor	Piezas de piel sueltas o material vegetal adherido al dado y menor a 12mm	NINGUNA
Defectos mayores	Piezas defectuosas mostrando decoloración en un área superior a 6mm	1
Defectos menores	Piezas defectuosas mostrando decoloración en un área inferior a 6mm	4
Defectos totales	Suma total de defectos mayores y menores	5
Tamaño excesivo	Piezas de papaya superiores a 25mm en cualquier dimensión (y menores de 30mm)	30 % peso total
Tamaño inferior	Piezas cuya menor dimensión de corte es inferior a 13mm en su punto más ancho	10 % peso total
Dado entero (1) (2)	Dados con forma cúbica en sus 6 lados Dados con forma regular no inferiores a 13mm y no mayores a 20mm en cualquier lado	Min 60 % peso total Min 75% peso total
Variación de color	Piezas con un color no típico (pálido, inmaduro)	5 % peso total
<b>Características organolépticas</b>	<b>Descripción</b>	
Color	Color uniforme y fresco típico del producto, sin color excesivamente pálido.	
Olor	Fresco típico del producto, sin olores extraños	
Sabor	Fresco y dulce, típico del producto, sin sabores ajenos	
Textura	Uniformemente tierno al morder, sin partes duras ni fibrosas, ni piezas inmaduras ni sobremaduras	
<b>Invasado</b>	<b>Descripción</b>	
Presentación cajas	Tamaño correcto para el producto, limpio, intacto, incluyendo el palet. Número de cajas correcto para el tamaño del palet. Cajas apiladas en cruzado para dar estabilidad.	
Marcas en cajas	Grande, claro y completamente legible. Debe incluir: Nombre del producto, variedad, peso, lote, fecha caducidad, nombre del productor.	
Sellado cajas	100% cerrado, limpio y fuerte. Cajas: Cinta azul bien adherida a la caja. Las solapas de la caja encajan bien.	
Situación de producto previa al envasado final	Invasado en plástico azul para contacto alimentario. Plegado sobre el producto para cubrirlo completamente. Suficientemente fuerte para permitir ser sacado de la caja sin romperse.	
<b>Control de producción</b>	<b>Descripción</b>	
HACCP	Un plan HACCP debe ser implementado.	
Detección de metales	Detector que rechaza piezas de prueba dentro de las bolsas de min 2.5mm hierro, 3.0mm No hierro y 4.0mm acero inoxidable.	
Controles de temperatura	La temperatura final del producto envasado no debe ser mayor a -18°C	
Tests de control de pesos	No deben ser envasados pesos menores al nominal.	
<b>Standards microbiológicos Ref.D 010101</b>		<b>Situación de producto</b>
	Objetivo/g	Máximo/g
		Agroquímicos
		Conforme normativa UE y legislación de cada país

Faecal streps	<100	100	<b>Calidad química</b>	
Staph .aureus	< 100	500	Brix @ 20° C	8-13
Listeria Mono.	Ausente en 25g	<10/g		
Salmonella	Ausente en 25g	Ausente en 25g		
Yeasts & Moulds	<1,000	10,000		
Closridia	< 10	100		
Bacillus cereus	<100	500		
T V C	<100,000	1 000,000	Metales pesados	Conforme normative UE y legislación de cada país
Enterobacteriaceae	<100	1,000	Otros contaminantes	Conforme normative UE y legislación de cada país
Coliforms	<100	1,000	GMO	Ausencia según normativa UE 1829/2003 & 1830/2003
E.coli	<10	100	Ionización	No
Faecal coliforms	<10	100		