

Ref: 12

1. DESCRIPCIÓN

Los frutos se lavan, pelan, trocean y congelan IQF. Los cubos se tamizan, se detecta el metal y se empaquetan. Los dados están hechos de rodajas frescas congeladas de fruta semimadura, cortadas verticalmente. Dado que las rebanadas son oblongas, no todos los dados serán completamente uniformes en forma/tamaño. Sin embargo, hasta un 85-90% tendrá dos lados del tamaño requerido, debido a la geometría de la fruta.

Nombre científico:	<i>Carica papaya</i>	Variedad:
Origen:	Indica, Vietnam, México, Costa Rica	
Ingredientes:	100 % papaya	

2. PARÁMETROS ANALÍTICOS

pH	5.0 - 6.0
Brix	> 8
Acidez	N/A

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Típico de naranja a naranja/rojo
Sabor / Olor	Típico, sin olor o sabor desagradable
Presentación	Típico de cubos congelados
Textura	Tierna, no fibrosa

Ref: 12

4. DIMENSIONES

Tamaño	Objetivo	Tolerancia
15x15	Dados regulares (Dados con al menos dos dimensiones de 13 mm - 17 mm)	> 70%
	Dados irregulares - (Dados con una dimensión de 13 mm - 17 mm)	< 20 %
	Dados <13mm y >17mm	< 10 %
20x20	Dados regulares (Dados con al menos dos dimensiones de 17 mm - 23 mm)	> 70%
	Dados irregulares - (Dados con una dimensión de > 23 mm)	< 15 %
	Dados irregulares - (Dados con una dimensión de < 17 mm)	< 15 %

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

*Setoma comoreferencia la normativa EU No.2073/2005

Tipo	Objetivo *	Maximo *
<i>E. coli</i>	<10 cfu/g	<1000 cfu/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado /25g	<100 cfu/gr
Salmonella	No detectado /25g	No detectado /25g

6. DEFECTOS

Parámetros	Tolerancia (por 1000 gr)	
	15X15	20X20
a. Pielles, semillas	4 unidades	3 unidades
b. Puntos negros > 5 mm	4 unidades	3 unidades
c. Unidades pegadas (> 3 unidades)	< 6 %	< 6 %
d. Deformado	< 6 %	
e. Materia extraña vegetal	3 unidades	3 unidades
f. Materia extraña	Ausencia	Ausencia

Ref: 12

7. VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Energía	215 kJ, 51 kcal
Grasa	0,26g
Delascuales saturadas	0,08g
Carbohidratos	10,82g
Deloscuales azúcares	7,82g
Fibra	1,7g
Proteína	0,47g
Sal	0,002g

8. ALMACENAMIENTO Y CONDICIONES DE TRANSPORTE

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Cámara & Retail & Consumidor -18°C
VIDA ÚTIL	24 meses a -18° C

9. EMBALAJE Y ETIQUETADO

Envase primario	Bolsa plástico de alta o baja densidad de pendiendo del formato
Envase secundario	Cajas de cartón
Peso	Dependiendo del formato Totes, 5 kg, 4x2,5 kg, 5x1kg etc.
Etiquetado	Nombre de producto / Nombre y dirección del Importador – Distribuidor / Marcaje que permite la identificación de lote / Peso / Vida de consumo preferente / Información sobre el contenido: proteger contra la descongelación.

10. INSTRUCCIONES DE USO / PREPARACIÓN

Coloqueen el refrigerador durante 150 minutos antes de usar.

Ref: 12

11. USO ESPERADO

El producto está destinado al consumo humano y puede utilizarse sin ningún procesamiento posterior.

El producto no tiene ningún grupo específico de usuarios.

Después de la descongelación sugerida por recetas utilizadas para productos terminados, platos y comidas.

12. LEGISLACIÓN APLICABLE

Contenido de metales Pesados	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 2023/915 (deroga 1881/2006) y sus actualizaciones
Residuo de Pesticidas	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones
GMO	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 1829/2003 y sus actualizaciones
Alérgeno	No contiene, en base con la actual Legislación de la UE Reglamento 1169/2011 y sus actualizaciones
Otros contaminantes	En base con la actual Legislación de la UE
Ionización	No
Etiquetado	UE Reglamento 1169/2011 y sus actualizaciones

Para más información sobre Legislación Europea de los alimentos, por favor encuéntrela en el siguiente enlace:

<http://eur-lex.europa.eu>