

 	Producto	Melocotón IQF	Estilo	Segmentos , escaldados , pelado
	Origen	Grecia	Tamaño	L = 60-70mm; Ancho = 15-20mm
	Variedad	Aferrarse		

Composición	Descripción	Porcentaje
	MELOCOTÓN	100 %
Calidad física	Descripción	Tolerancia por 10.000g
Grupos	Más de 5 piezas soldadas entre sí que no se pueden separar	5 %en peso
Material extraño	Cualquier objeto extraño no vegetal o material vegetal tóxico	Cero
EVM extranjero	Cualquier material vegetal no tóxico que no sea de la planta del producto	Cero
E EN M	Cualquier material vegetal de la planta de producto	2
Piedra	Cualquier pozo entero	Cero
Fragmentos de fosa	piezas de hoyo que sean duras y afiladas y que tengan al menos 3 mm en cualquier dimensión	1
Daño por insectos	Cualquier dado que muestre manchas o daños debido al ataque de insectos	1
Insectos		Cero
Rodaja oxidada	decoloración debida a oxidación o hematomas y que desvirtúa materialmente la apariencia del producto	1
		Por 1.000g
Mancha mayor	Cualquier pieza enferma o manchada que muestre decoloración >3 mm	5
Mancha menor	Cualquier pieza enferma o manchada que muestre decoloración < 3 mm	5
Mancha total	Total de manchas mayores y menores	10
Piel	Piezas con resto de piel	2
Mohoso/podrido	Cualquier segmento que muestre evidencia de mohos o podredumbre	Cero
Variación de color	Cualquier pieza de color atípico, luz pálida o muy oscura	3 %en peso
Longitud excesiva	Piezas con una longitud > 75mm Piezas con una longitud entre 70 y 75mm	5 %en peso 15% en peso
Longitud inferior a la	Piezas con una longitud < 60mm Piezas con una longitud < 50mm	15 %en peso 1 %en peso
Ancho de tamaño excesivo	Piezas con un ancho > 20 mm medido en el punto más ancho Piezas con un ancho > 25 mm medido en el punto más ancho	8 %wt NIL
Tamaño insuficiente	Cualquier dado o trozo de melocotón que pase a través del tamiz cuadrado de 8 mm	5%en peso
Demasiado maduro, marrón	Cualquier pieza demasiado madura y marrón	2
Bajo maduro, verde	Cualquier pieza verde y madura	2
Estabilidad a la oxidación	Tiempo antes de la decoloración durante la descongelación debido a la oxidación enzimática	Mín. 4 horas
Calidad organoléptica	Descripción	
Color	Color uniforme de fruta fresca madura típica de la variedad. Sin pardeamiento ni signos de oxidación.	
Olor	Fresco típico del melocotón fresco sin olores rancios, 'apagados' o mohosos	
Sabor	Fresco y afilado típico de la fruta fresca madura, sin manchas mohosas o rancias / fermentadas	
Textura	Uniforme firme pero no duro, sin dados demasiado blandos o blandos .	
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	

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664
FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928-532289 CENTRAL: Poste. En. PLAYA HONDA- 35509. San BARTOLOMÉ – LANZAROTE
CORREO ELECTRÓNICO:
central@alcruzcanarias.com

	cumplir. Contenedores cubiertos por una cubierta de plástico fija
Estado del revestimiento interior	Poliétileno 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
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	7-14
Estado del alérgeno	Véase el anexo		Datos nutricionales	Véase el anexo