

<i>Ctry de manuf.</i> Francia		<i>Estilo</i> pasteurizado	
<i>Variedad</i>		<i>Tamaño</i> 1 KG VASO DE PLÁSTICO CERRADO	
Estatus de OMG Ausencia cfr EC 1829/2003 y 1830/2003		<i>Estado de ionización</i> Sin ionización <i>Estado asegurado</i> <i>Período de validez</i> 36 meses	
<i>Temperatura</i> de almacenamiento -20°C (General)			
<i>Agroquímicos</i> Cfr Legislación CE e <i>Ind.Country Metales pesados</i> Cfr EC & <i>Ind.Country legislación Otros contam</i> Cfr EC & <i>Ind.Country</i>			
Estado del alérgeno		Datos nutricionales (por 100g)	
Gluten	-	Energía	353.160 kJ
Crustáceos	-	Energía	84.320 kcal
Huevos	-	Gordo	0,700 g
Pescado	-	Ácidos grasos saturados	0,059 g
Cacahuetes	-	Carbohidratos	9.480 g
Soja	-	Azucares	9.480 g
Leche	-	Fibras	10.400 g
Chiflado	-	Proteínas	2.200 g
Apio	-	Sal	0,070 g
Mostaza	-	Sodio	28,000 mg
Semillas de sésamo	-		
Dióxido de azufre / sulfitos	-		
Altramuz	-		
Moluscos	-		
Configuración de palets			
EURO Pallet		Red. 792.000 KG	Bruto 873,400 KG
			Altura 1 965 MM
#Layer/pal.	#Box/capa	#Box/pal.	
			Caja de peso neto (KG)
			Caja de peso bruto (KG)
11	12	132	6
			6,450
Altura de la caja	155,00 mm	Longitud de la caja	389,00 mm
		Ancho de caja	201,00 mm
Caja EAN	5410355402247		EAN CON
			5410355402223
Embalaje			
Presentación	Tamaño correcto para el producto, limpio, sin daños, incluido el palet. Se adapta al palet. Estiba entrelazada		
Marcas	Grande, claro y totalmente legible. Deberá incluir: título, estilo, peso, código de producción / lote y nombre y dirección del productor de BBE, código veterinario si corresponde		
Focas	100% cerrado, fuerte ordenado. Estuches: cinta bien adherida al estuche, embalaje primario no atrapado. Solapas exteriores de la caja para cumplir. Papeleras bien cubiertas y protegidas.		
Embalaje primario	Para los casos: polietileno de grado Food Contact de color AZUL. Doblado sobre el producto para encerrar y proteger completamente el contenido. Lo suficientemente fuerte como para permitir el desboxeo sin desgarrarse. Para bolsas: poli de grado alimenticio y, si corresponde, impreso con el diseño y la información acordados .		
Control de Producción			
HACCP	Se debe implementar un plan HACCP.		

Detección de metales	Detector para rechazar piezas de prueba mín. 2.5mm Ferroso, 3.0mm No ferroso y 4.0mm Acero inoxidable y/o equivalente (Imán, rayos X, ...)
----------------------	--

Control de Producción			
Temperatura	La temperatura final del producto envasado no debe ser superior a -18 °C (congelado) o 6 °C (refrigerado)		
Control de peso	No hay que empacar pesos inferiores. Ninguna < nom.wght o, en su caso, conf metrológica wght "e"		
Declaración			
Maracuyá 100%			
Composición			
Código	Descripción	País de origen	Importe
	MARACUYÁ	Perú	100%
	Puré obtenido con maracuyá maduro y seleccionado .		
	Los frutos se tamizan para separar la pulpa de las colas y las semillas y luego se pasteurizan.		

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Insp. char	Descripción	Método de inspección	UoM	Bajo límite	Blanco	Límite superior
Material extraño	Cualquier material extraño no vegetal o material vegetal tóxico	/1000G				0
EVM extranjero	Cualquier material vegetal no tóxico que no sea de la planta madre	/1000G				0
EVM	Cualquier material vegetal no tóxico (>1,5 mm) de la planta madre: capa de semilla	/1000G				0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Insp. char	Descripción
Color	Amarillo/naranja, típico de la fruta
Olor	Típico de la fruta de la pasión, sin olores extraños.
Sabor	Típico de la fruta de la pasión, sin sabores extranjeros.
Textura	Puré homogéneo, líquido.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Insp. char	Descripción	Método de inspección	UoM	Bajo límite	Blanco	Límite superior
Brix				11		15
pH				2.30		3.30

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Insp. char	Descripción	Método de inspección	UoM	Bajo límite	Blanco	Límite superior
Recuento total de placas		UFC/G				10000
E. coli		UFC/G				10

Staphylococcus aureus		UFC/G				100
Enterobacteriaceae		UFC/G				500
Levaduras y mohos		UFC/G				2000