

 	Producto	Melocotón IQF	Estilo	Segmentos, blanqueados, pelado
	Origen	Grecia	Tamaño	L = 60-70mm ; Anchura = 15-20mm
	Variedad	Cling		

Composición	Descripción	Porcentaje
	Melocotón segmentos	100 %
<b>Cualidades físicas</b>	<b>Descripción</b>	<b>Tolerancia por 10,000g</b>
Grupo de piezas	Más de 5 piezas unidas que no pueden ser separadas sin dañar las piezas.	5 %por
Material ajeno	Cualquier material extraño, no vegetal, o vegetal tóxico.	NINGUNO
Material vegetal ajeno	Cualquier material vegetal no tóxico, no proveniente de la planta madre.	NINGUNO
Material vegetal	Cualquier material vegetal no tóxico, proveniente de la planta madre.	2
Hueso entero	Cualquier hueso entero.	NINGUNO
Trozos de hueso	Trozos de hueso que son duros y finos y de al menos de 3mm de tamaño.	1
Daño por insectos	Cualquier trozo que muestre deterioro a causa del ataque de insectos.	1
Insectos		NINGUNO
Piezas oxidadas	Decoloración debido a la oxidación y que resta apariencia del producto	1
<b>Por 1,000g</b>		
Defectos mayores	Cualquier pieza enferma o manchada que muestre una decoloración > 3 mm	5
Defectos menores	Cualquier pieza enferma o manchada que muestre una decoloración < 3 mm	5
Total defectos	Total de defectos mayores y menores	10
Piel	Trozos con restos de piel	2
Moho / Podredumbre	Cualquier trozo o segmento que muestre moho o putrefacción.	NINGUNO
Variación de color	Cualquier pieza con un color no típico, pálido o muy oscuro.	3 % peso
Piezas de mayor longitud	Piezas con una longitud > 75mm Piezas con una longitud entre 70 y 75mm	5% peso 15% peso
Piezas de menor longitud	Piezas con una longitud < 60mm Piezas con una longitud > 50mm	15% peso 1% peso
Anchura	Piezas con una anchura > 20mm medido desde el punto más ancho Piezas con una anchura > 25mm medido desde el punto más ancho	8% peso NINGUNO
Piezas maduras, marrones	Cualquier pieza demasiado madura, de color marrón	2
Piezas poco maduras, verdes	Cualquier pieza poco madura, de color verde	2
Estabilidad de oxidación	Tiempo antes de la decoloración durante la descongelación debido a la oxidación enzimática.	Min. 4 horas
<b>Cualidades organolépticas</b>	<b>Descripción</b>	
Colour	Frescura uniforme típica de la variedad. Sin signos de oxidación o trozos marrones.	
Olor	Frescor típico del producto sin apagado o corrupciones ácidas.	
Sabor	Buena característica fresca del producto. No hay contaminaciones o sabores a rancio o en mal estado	
Textura	Buena firmeza de manera uniforme y sin trozos fibrosos o duros.	
<b>Envasado</b>	<b>Descripción</b>	
Presentación	Tamaño correcto para el producto, limpio, intacto, incluyendo el palet.	
Marcado	Grande, claro y completamente legible. Debe incluir: Nombre, variedad, peso, lote de producción y fecha de caducidad. Nombre y dirección del productor. Debe cumplir las regulaciones de Crops.	
Sellado	100% cerrado, fuerte y limpio. Cajas: Cinta azul bien adherida a la caja, no arrugada. Las alas de la caja coinciden cuando se Cierra.	
Situación en línea producción	Cerrado en plástico azul, apto para contacto con alimentos. Doblado sobre el producto para taparlo y protegerlo completamente. Suficientemente fuerte para permitir el desencajado sin romperse.	

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664  
FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928-532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL:  
[central@alcrucanarias.com](mailto:central@alcrucanarias.com)

Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoja 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582

<b>Control de producción</b>		<b>Descripción</b>		
HACCP		Un plan de HACCP está implementado.		
Detección de metales		Detector que rechaza piezas-test embolsadas , min 2.5mm Ferroso, 3.0mm No-ferroso & 4.0mm Acero inoxidable		
Controles de temperatura		Temperatura del producto envasado final no debe superar los -18oC (congelado) o 6°C (enfriado)		
Controles de peso		No se envasan pesos inferiores < peso nominal		
<b>Estándares microbiológicos Ref. Fruta 01.01.2011</b>		<b>Estado del producto</b>		
	Target/g	Máximo/g	Agroquímicos	Cfr EC & indiv. country legislación
Recuento total muestra	100 000	1 000 000	Metales pesados	Cfr EC & indiv. country legislación
E.Coli	<10	100	Otros contaminantes	Cfr EC & indiv. country legislación
Levaduras y moho	1 000	10 000	GMO	Ausencia fr EC 1829/2003 & 1830/2003
List. monocytogenes	ausencia/25g	<10/g	Ionización	No
Salmonela	ausencia/25g	ausencia/25g		
			<b>Cualidades Químicas</b>	
			Brix @ 20°C	7-14