



IQF AGUACATE CUBO



1. DESCRIPCIÓN

Los aguacates son seleccionados, lavados, desinfectados, cortados, IQF congelados, envasados en bolsas y almacenados a -18 a -20 ° C, manteniendo la calidad y seguridad del producto.

Nombre científico: *Persea americana* Variedad: Hass

Origen: Perú, Colombia y México

Ingredientes: Aguacate, ácido cítrico, ácido ascórbico y sal

2. PARÁMETROS ANALÍTICOS

pH 5-6

Brix N/A

Acidez N/A

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color Verde - amarillento, propio del producto en su correcto estado de maduración

Sabor / Olor Característico del producto en su estado fresco original y necesariamente exento de olores extraños.

Presentación Característico del producto fresco

Textura Dura cuando está congelado, y característico del aguacate cuando está descongelada

4. DIMENSIONES

Tamaño	Objetivo	Tolerancia
Dados 15x15	<10 mm	< 10 %
	10-20 mm	> 75 %
	> 20 mm	< 15 %



IQF AGUACATE CUBO



Mitades 50-120 mm x 50-90 mm	Largo 120-130 mm	< 15 %
	Largo 50-120 mm	> 85 %
	Largo 40-50 mm	< 15 %
	Ancho 30-40 mm	< 15 %
	Ancho 40-80 mm	> 85 %
	Ancho 80-90 mm	< 15 %

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

*En referencia la normativa EU No.2073/2005

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

Nota: Los productos industriales no se consideran listos para el consumo

6. DEFECTOS

Parámetros	Tolerancia (por 500 gr)	
	15x15	Mitades
a. Defecto mayor	2 unidad	1 unidad
b. Defecto menor > 3 mm	6 unidades	4 unidades
c. Materias extrañas	Ausencia	Ausencia
d. Mal cortada		4 unidades
e. Daño mecánico		5 unidades
f. Materia extraña vegetal, piel ½ x ½		2 unidades



IQF AGUACATE CUBO



11. USO ESPERADO

El producto no tiene ningún grupo específico de usuarios. Utilizar como si fuera producto fresco o como materia prima para salsas...

12. INFORMACIÓN LEGAL

Contenido de metales Pesados	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones
Residuo de Pesticidas	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones
OGM	No contiene, 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

Para más información sobre Legislación Europea de los alimentos, por favor encuéntrela en el siguiente enlace: <http://eur-lex.europa.eu>