

 <b>QC on:</b> <b>AGUACATE MITADES</b> Last reviewed August 2013	 <b>Aguacate</b>	Estilo	Mitades, IQF
	Peru, Mexico, Spain	Tamaño	L: 60 - 120mm
	Hass, Lamb Hass, Ettinger		W: 50 - 80mm
	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@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com		Approved by Crop's General Management: Date:
<b>Composición</b>	<b>Descripción</b>	<b>Porcentaje</b>	
	AGUACATE		
	Agua		
	Sal (condimento)	0,2 - 0,8 %	
	Ácido Ascórbico (antioxidante) E300		
	Ácido Cítrico (regulador pH) E330		
<b>Physical Quality</b>	<b>Descripción</b>	<b>Tolerancia por 12 uds.</b>	
<b>Material extraño</b>	Cualquier material extranjero no vegetal o material vegetal tóxico		
<b>Material vegetal ajeno</b>	Cualquier material vegetal no tóxico que no sea de la planta matriz		
<b>Material vegetal</b>	Cualquier material vegetal no tóxico de la planta matriz		
<b>Defectos mayores</b>	Mitades que muestran signos severos de enfermedad, daño por insectos, imperfecciones, oxidación c	NINGUNA	
<b>Defectos menores</b>	Mitades que muestran signos menores de enfermedad, daño por insectos, imperfecciones, oxidación	max uds	2
<b>Total defectos</b>	Defectos mayores + defectos menores	max uds	2
<b>Piel</b>	Resto de la cáscara externa (½ "x ½")	max uds	1
<b>Daños mecánicos</b>	Cualquier mitad que muestre daños mecánicos, diámetro de ranura ≥ 3 mm (vea las imágenes a cont	max uds	3
<b>Mal corte</b>	Ver fotos de abajo	max units	2
<b>Tamaño</b>	Tamaño promedio de las mitades de aguacate / kg	max piezas/kg	11
		min piezas/kg	15

<b>Largo</b>	Mitades con una longitud < 50mm		NINGUNA
	Mitades con una longitud 50 - 60mm	max peso total	10%
	Mitades con una longitud 60 -120mm (target)	min peso total	90%
	Mitades con una longitud 120 -130mm	max peso total	10%
	Mitades con una longitud > 130mm		NINGUNA
<b>Ancho</b>	Mitades con un ancho < 40mm		NINGUNA
	Mitades con un ancho 40 - 50mm	max peso total	10%
	Mitades con un ancho 50 - 80mm (target)	min wt	90%
	Mitades con un ancho 80 - 90mm	max wt	10%
	Mitades con un ancho > 90mm		NINGUNA
<b>Cualidades Organolépticas</b>	<b>Descripción</b>		
<b>Color</b>	Verde a verde-amarillo, típico del aguacate de variedad Hass que es consistente en todo el producto		
<b>Olor</b>	Olor característico del aguacate, libre de malos olores.		
<b>Sabor</b>	Sabor característico de aguacate, ligeramente salado, sin sabores extraños.		
<b>Textura</b>	Cada unidad será tierna con cierta firmeza, pero no excesivamente suave o blanda.		
<b>Empaquetado</b>	<b>Descripción</b>		
<b>Presentación</b>	Tamaño correcto para el producto, limpio, intacto, incluyendo el palet.		
<b>Etiquetas</b>	Claro y completamente legible. Debe incluir: Nombre, variedad, peso, lote de producción y fecha de caducidad. Debe incluir el nombre y dirección del productor. Debe cumplir las regulaciones de Crops.		
<b>Sellado</b>	100% cerrado, fuerte y limpio. Cajas: Cinta azul bien adherida a la caja, no arrugada. Las alas de la cinta deben estar bien selladas.		
<b>Situación en línea de producción</b>	Cerrado con cinta de plástico azul, apto para contacto con alimentos. Doblado sobre el producto para protegerlo.		
<b>Control de Producción</b>	<b>Descripción</b>		
<b>HACCP</b>	Un plan de HACCP está implementado		

<b>Detección de metales</b>	Detector que rechaza piezas-test embolsadas , min 2.5mm Ferroso, 3.0mm No-ferroso & 4.0mm Ace		
<b>Control de temperatura</b>	Temperatura del producto envasado final no debe superar los -18oC (congelado) o 6°C (enfriado)		
<b>Controles de peso</b>	No se envasan pesos inferiores < peso nominal		
<b>Esándares Microbiológ</b>			<b>Estado del producto</b>
	Target/g	<b>Agroquímico</b>	Cfr EC & indiv. country legislation
Total plate count	50.000	<b>Metales pesados</b>	Cfr EC & indiv. country legislation
Enterobacteriaceae	100	<b>Otros contaminantes</b>	Cfr EC & indiv. country legislation
E.coli	<10	<b>GMO</b>	Ausente cfr EC 1829/2003 & 1830/2003
Listeria Mono.	Ausente en 25g	<b>Ionización</b>	No
Salmonella	Ausente en 25g		
		<b>Cualidad</b>	
		<b>Dry matter</b>	≥ 21.0 %
		<b>Oil content</b>	≥ 9,0 %
		<b>pH</b>	5.0-6.0
<b>Estado Alérgeno</b>		<b>Información</b>	Ver anexo