

	Producto	Manzana IQF	Style	Dados
	Origen	Italy	Tamaño	10x10x10
	Variedad	Morganduft		
	Approved by Crop's Quality Dept.:	Approved by Crop's Commercial Dept.:	Approved by Crop's General Management:	Approved by Customer / Supplier :
Date:	Date:	Date:	Date :	

Composición	Descripción	Porcentaje		
	Manzana	100%		
	Ácido ascórbico			
	Ácido cítrico			
Características físicas	Descripción	Tolerancia per 10.000g		
Grumos	Cinco o más piezas unidas que no pueden ser separadas sin dañar las piezas.	5 %peso		
Materia extraña	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 (1)	Cualquier material vegetal no tóxico de la planta madre	NINGUNO		
Tallos y cáliz	Cualquier pepitas sueltas o material de la cavidad de semillas	8		
		Por 1 kg		
Manchas grandes Incluyendo la piel	Cualquier pieza que muestra una zona descolorida > 3 mm de diámetro o cualquier cáscara adjunta > 5 mm de diámetro	2		
Manchas menores	Cualquier pieza que muestra una zona descolorida <3 mm de diámetro	5		
Manchas totales	Total en los principales imperfecciones , defectos de la cáscara y la mancha Minore	5		
Mohoso / putrefacto	Cualquier dado con moho o podridos	NINGUNO		
Superior tamaño (1)	Cualquier dado que mide > 15 mm en su dimensión más grande	NINGUNO		
Superior tamaño (2)	Cualquier dado de medición < 15 mm , pero > 10 mm en su dimensión más grande	5% peso		
Inferior tamaño	Cualquier dado o piezas de dados que pasan a través del tamiz cuadrado de 8 mm	5% peso		
Variación de color	Cualquier dado de manera visible color diferente a la mayoría de la muestra	5% peso		
Cualidades organolépticas	Descripción			
Color	Color uniforme limpio y fresco propio de la variedad No pardeamiento o signos de oxidación			
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.			
Envasado	Descripción			
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.			
Control de producción	Descripción			
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 -18°C (congelado) o 6°C (enfriado)			
Controles de peso	No se envasan pesos inferiores < peso nominal			
Estándares microbiológicos Ref. Fruit 01.01.2011			Status producto	
	Objetivo/g	Máximo/g	Agroquímicos	Cfr EC & indiv. Legislación país
Total plate count	100 000	1 000 000	Metales pesados	Cfr EC & indiv. Legislación país
E.Coli	<10	100	Other contaminants	Cfr EC & indiv. Legislación país
Yeasts and moulds	1 000	10 000	GMO	Ausencia cfr EC 1829/2003 & 1830/2003
List. monocytogenes	Ausente/25g	<10/g	Ionización	No
Salmonella	Ausente/25g	ausente/25g		
			Calidad química	
			Brix @ 20° C	7-13