

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**

Producto	Apple IQF	Estilo	Segmentos
Origen	Italy, Poland	Tamaño	15 a 25mm ancho, 50 to 70mm longitud
Variiedad	Morganduft	Vida útil	24 meses

Composición	Descripción	Porcentaje	
	MANZANA		
	ÁCIDO ASCÓRBICO		
	ÁCIDO CÍTRICO		

Cualidades físicas	Descripción	Tolerancia por 10kg	
Grupos	Cinco o más piezas unidas que no pueden ser separadas sin dañarse	%peso total	2,5
Material extraño	Cualquier material extraño no vegetal o material vegetal tóxico	NINGUNO	
Material extraño E V M	Cualquier material extraño no tóxico no proveniente de la planta	NINGUNO	
E V M	Cualquier material extraño no tóxico proveniente de la planta	NINGUNO	
Pepitas y núcleo	Cualquier pepita suelta o material de cavidad de semillas	piezas	4
		Tolerancia por 1 000g	
Defectos mayores (incluida piel)	Cualquier pieza que muestre un área maltrecha o descolorida > 3 mm de diámetro o cualquier piel adherida > 5 mm de diámetro	piezas	3
Defector menores	Cualquier pieza que muestre un área maltrecha o descolorida < 3 mm de diámetro	piezas	6
Total defectos	Total de defectos mayores, defectos de piel y defectos menores	piezas	6
Moho / Podredumbre	Cualquier gajo que presente moho o podredumbre	NINGUNO	
Gajos rotos	Cualquier gajo rota incompleta > 25mm en su dimensión más larga	%peso total	15
Fragmentos	Cualquier gajo rota incompleta < 25mm en su dimensión más larga	%peso total	5
Variación de color	Cualquier gajo de color notablemente diferente a la mayoría de la muestra	NINGUNO	

Cualidades organolépticas	Descripción
Color	Color típico de la variedad y consistente en todo el producto. No marrón ni piezas oxidadas.
Olor	Olor típico del producto, libre de malos olores.
Sabor	Buen y fresco sabor, característico del producto. Sin sabores a humedad o estropeados.
Textura	Bueno uniformemente firme, tierno sin piezas fibrosas resistentes o material de núcleo de la fruta

Empaquetado	Descripción
Presentación	Tamaño correcto para el producto, limpio, intacto, incluyendo el palet.
Etiquetas	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 con cinta de plástico azul, apto para contacto con alimentos. Doblado sobre el producto para taparlo y protegerlo completamente. Suficientemente fuerte para permitir el desensajado 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
Control 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

Estándares Microbiológicos Ref. Fruit 01.01.2011			Estado de Producto	
	Target / g	Maximum / g		
Total plate count	100 000	1 000 000	Agroquímicos	Cfr EC & indiv. country legislation
E.Coli	< 10	100	Metales pesados	Cfr EC & indiv. country legislation
Yeasts and moulds	1 000	10 000	Otros contaminantes	Cfr EC & indiv. country legislation
List. monocytogenes	Ausente en 25g	Ausente en 25g	GMO	Ausencia cfr EC 1829/2003 & 1830/2003
Salmonella	Ausente en 25g	Ausente en 25g	Ionización	No
			Cualidades Químicas	
			Brix @ 20°C	7 - 13