

Ref: 1059

**1. DESCRIPCIÓN**

Las piñas se lavan, se desinfectan, se pelan, se quita el corazón, se cortan en trozos, se congelan rápidamente (IQF) y se envasan.

Nombre científico: *Ananas comosus*

Variedad: MD2 Variety

Origen: Costa Rica

Ingredientes: 100 % piña

**2. PARÁMETROS ANALÍTICOS**

|        |            |
|--------|------------|
| pH     | 3.6 – 4.0  |
| Brix   | 12-16º     |
| Acidez | 0,3 – 0,9% |

**3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

|              |                                                                                                                           |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Color        | Característica de fruta sana, uniforme, variación de color normal, de amarillo claro a amarillo intenso. Color brillante. |
| Sabor/Olor   | Características de fruta sana, libre de olores y sabores.                                                                 |
| Presentación | Prácticamente libre de daños físicos causados por agentes o insectos patológicos.                                         |
| Textura      | Firme, no demasiado blando (demasiado maduro) o demasiado duro (demasiado inmaduro)                                       |

**4. DIMENSIONES**

| Tamaño  | Objetivo                                   | Tolerancia  |
|---------|--------------------------------------------|-------------|
| Rodajas | 15 – 22 mm ancho<br>7,7 – 10.5 cm diámetro | >70 % >70 % |

## 5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

\* De acuerdo con la normativa EU No.2073/2005

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

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

## 6. DEFECTOS

| Parámetros           | Tolerancia (por 1000 gr) |
|----------------------|--------------------------|
| a. Ojos              | < 10 %                   |
| b. Restos de piel    | < 8 %                    |
| c. Semillas          | < 8 %                    |
| d. Corazón           | < 8 %                    |
| e. Manchas           | < 8 %                    |
| f. Materias extrañas | Ausencia                 |

## 8. ALMACENAMIENTO Y CONDICIONES DE TRANSPORTE

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO      Cámara & Retail & Consumidor -18°C

VIDA ÚTIL      24 meses a -18° C

## 9. ENVASADO Y ETIQUETADO

Envase primario      Bolsa plástico de alta o baja densidad de pendiendo del formato

Envase secundario      Cajas de cartón

Peso      Dependiendo del formato Totes, 10 kg, 4x2,5 kg, 5x1kg etc.

Etiquetado      Nombre de producto / Nombre y dirección del Importador – Distribuidor /  
                         Marcaje que permite la identificación de lote / Peso / Vida de consumo  
                         preferente / Información sobre el contenido: proteger contra la  
                         descongelación.

## **10. INSTRUCCIONES DE USO / PREPARACIÓN**

Dejar el producto en refrigeración durante 4 horas antes de su uso.

## **11. USO ESPERADO**

El producto está destinado al consumo humano y puede usarse sin ningún procesamiento adicional. El producto no tiene ningún grupo específico de usuarios.

Después de descongelar sugerido por recetas utilizadas para productos terminados, platos y comidas.

## **12. LEGISLACIÓN APLICABLE**

|                              |                                                                                                            |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contenido de metales Pesados | En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 2023/915 (deroga R1881/2006), y sus actualizaciones  |
| Residuo de Pesticidas        | En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones En base con la actual |
| GMO                          | Legislación de la UE Reglamento 1829/2003 y sus actualizaciones No contiene, en base con la actual         |
| Alérgeno                     | Legislación de la UE Reglamento 1169/2011 y sus actualizaciones En base con la actual Legislación de la    |
| Otros contaminantes          | UE No De acuerdo con el Reglamento 1169/2011 para                                                          |
| Ionización                   | la UE; si aplica, regulaciones específicas para el país de                                                 |
| Etiquetado                   | destino                                                                                                    |

Para más información sobre Legislación Europea de los alimentos, por favor encuéntrela en el siguiente enlace:

<http://eur-lex.europa.eu>

