

Ref: 320

1. DESCRIPCIÓN

Arándanos cultivados que han sido obtenidos de materia prima fresca y sana. Las frutas han sido previamente clasificadas y limpiadas con los máximos estándares de calidad y seguridad alimentaria para posteriormente ser individualmente congeladas (IQF). Una vez congeladas se mezclan, envasan y almacenan (-18°C) para preservar sus condiciones y características.

Nombre científico: *Vaccinium Corymbosum* Variedad:

Origen: Polonia, Chile, Peru, South Africa, Spain

Ingredientes: 100 % arándano cultivado

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color Típico del producto; Negro azul marino, con decoloración violeta-roja.

Sabor/Olor Típico del producto, sin notas desagradables.

Presentación Frutos enteros, sueltos, no helados, sin grumos permanentes. Frutos sanos libres de daños causados por plagas y enfermedades.

Textura Frutas congeladas, sin grumos permanentes.

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

*Setomacomoreferencia la normativa EU No.2073/2005

Tipo	Objetivo *	Maximo *
<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

6. DEFECTOS

Parámetros	Tolerancia (por 1000 gr)
a. Frutos con pedúnculo	Max 5 unidades
b. Daño mecánico	< 10 %
c. Ligeramente deshidratado	< 10 %
d. Frutos con flores	< 3 %
e. Bloques (3 unidades o más)	< 5 %
f. Cicatriz	< 5 %
g. Daño por insectos	< 5 %
i. Unidades rotas	< 10 %
k. Unidades verdes	< 4 %
l. Materia extraña	Ausencia
m. Materia extraña vegetal (hojas, tallos)	8 unidades/500 g

7. VALORES NUTRICIONALES

	Por 100g
Energía	213,2 kJ / 51 kcal
Grasas	0,66 g
De las cuales saturadas	0,05 g
Carbohidratos	12,17g
De los cuales azúcares	8,45g
Fibra	0,42g
Proteína	2,7g
Sal	0,003g

8. ALMACENAMIENTO Y CONDICIONES DE TRANSPORTE

TEMPERATURA DE ALMACENAJE Cámara & Retail & Consumidor -18°C
VIDAÚTIL 24 meses a -18° C

9. EMBALAJE 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

Coloqueen el refrigerador durante 3-4 horas antes de usar. No volver a congelar una vez descongelado

11. USOESPERADO

El producto está destinado para el consumo humano y se puede utilizar sin ningún procesamiento adicional.

El producto no tiene ningún grupo específico de usuarios.

Despuésde la descongelación sugerida se puede utilizar para todo tipo de recetas de repostería, batidos etc...

12. LEGISLACIÓN APLICABLE

Contenido de metales Pesados	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 2023/915 (deroga 1881/2006) y sus actualizaciones
Residuo de Pesticidas	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones
GMO	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 encuéntrala en el siguiente enlace:

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