

Product	Moras IQF	Style	Entera - Cultivada
Origin	Poland/Hungary/Serbia/Bulgaria/Mexico	Size	150 - 300 pcs/kg
Variety	Rubus spec.		
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 :



Composition	Descripción	Percentage
	MORAS	100 %
Physical Quality	Descripción	Tolerance per 5000g
Grupos	Mas de tres frutas unidas que no pueden separarse	5 %peso total
Material extraño	Cualquier material no vegetal o material tóxica	0
Puré/jugo	Cualquier pieza chafada o jugo	0.3 %peso total
EVM extraño	Cualquier pieza vegetal no tóxica no proveniente de la planta del producto	0
E V M	Cualquier pieza de vegetal no nocivo	1
Menor	Piezas de menos de 10mm en su mayor dimensión	4
Mayor	Piezas mayores de 10mm en su mayor dimensión	0
Per 1000 grams		
Piezas por kg	Número de piezas por kg cogidas aleatoriamente.	150-300
Tamaño, variada < 15mm 15 - 20mm > 20mm	Medida tomada en la parte más ancha del diámetro	5 %peso total 20 %peso total 75 %peso total
Fruta dañada	Cualquier fruta dañada	2
Piezas inmaduras	Cualquier pieza no madura	20 %peso total
Madurado en exceso	Cualquier pieza sobremadurada	5
Dañada/aplastada	Cualquier pieza no completa o chafada	5 %peso total
Daños por insectos	Daños por insectos	1
Moho	Presencia de moho, comprobado visualmente	0.5 %peso total
Variación de color	Piezas notoriamente diferentes en color	4 %peso total
Pérdida jugo (3 horas- 20° C)		10 %peso total

Calidad organoléptica	Descripción
Color	Uniforme y típico de la variedad
Olor	Fresco y típico de la variedad, sin olores extraños
Sabor	Fresco característico del producto, sin sabores ajenos
Textura	Uniforme típico de la fresa madura.

Envasado	Descripción
Presentación	Tamaño correcto para el producto, limpio, intacto, incluyendo el palet. Paletización en cruzado
Marcas	Grandes, claras, completamente legible, debe incluir nombre del producto, variedad, peso, producción y número de lote
Sellado	100% cerrado, fuerte, limpio.
Situación pre-envasado	En bolsa azul de plástico de uso alimentario.

Control de producción	Descripción
HACCP	El Plan HACCP debe ser implementado
Detección metales	Detector para rechazar piezas de prueba de 2,5mm material ferroso, 3.0 mm no ferroso, 4.0 acero inoxidable.
Controles temperatura	Producto final envasado no a temperatura mayor de -18°C
Control peso envasado	No se envasan pesos inferiores

Standares Microbiologicos Ref.D 010101			Situación producto	
	Target /g	Maximum/g		
			Agroquímicos	Cfr EC & indiv. country legislation
T V C	<100,000	1 000,000	Metales pesados	Cfr EC & indiv. country legislation
Enterobacteriaceae	<100	1,000	Otros contaminantes	Cfr EC & indiv. country legislation
Coliforms	<100	1,000	GMO	Absence cfr EC 1829/2003 & 1830/2003
E.coli	<10	100	Ionización	No
Faecal coliforms	<10	100		
Faecal streps	<100	100	Caracter. químicas	
Staph .aureus	< 100	500	Brix @ 20° C	min. 10
Listeria Mono.	Absent in 25g	<10/g		
Salmonella	Absent in 25g	Absent in 25g		
Yeasts & Moulds	<1,000	10,000		
Clostridia	< 10	100		
Bacillus cereus	<100	500		