



Producto	Higo azul IQF	Estilo	Mitades
Origen	Marruecos	Tamaño	Calibre natural
Variedad	Ficus Carica		(L : 25/45 - W : 20/40)

Composición	Descripción	Porcentaje
	HIGOS AZULES	
Características físicas	Descripción	Tolerancia por 1 000g
Grumos	5 o más de 5 piezas unidas que no pueden ser separadas sin dañarlas.	%wt   5
Material ajeno	Cualquier material extraño, no vegetas o vegetal tóxico,	NINGUNO
Material vegetal ajeno	Cualquier material vegetal no tóxico que no sea de la planta matriz.	NINGUNO
Material vegetal	Cualquier material vegetal no tóxico de la planta matriz.	piezas   10
		Tolerancia por 1 000g
Tallos	Trozos con tallo > 5mm	piezas   1
Defectos mayores	Cualquier trozo que muestre signos de enfermedad o defectos en la piel o pulpa > 25% de la superficie	NINGUNO
	Cualquier trozo que muestre signos de enfermedad o área descolorida (pulpa o piel) > 6mm diám.	piezas   3
Defectos menores	Cualquier trozo que muestre signos de enfermedad o área descolorida (pulpa o piel) < 6mm diám.	piezas   5
Defectos totales	Total de defectos mayores y menores, defectos en la piel.	piezas   6
Moho/ levaduras	Ninguna pieza podrida o con moho	NINGUNA
Por debajo tamaño	Largo < 25 o ancho < 20 mm	NIL
Por encima tamaño	Largo 45-50 o ancho 40-45 mm	%wt   2
	Largo > 50 o ancho > 45 mm	NIL
Piezas rotas	Mitades rotas más de la 1/2 del largo	piezas   3
Sobremaduración	Aspecto marronáceo de las mitades debido a un sobremadurado	piezas   6
Parcilamente verde	1. Mitades con piel verde, piel gruesa y color violeta brillante, pulpa seca	
	2. Mitades con piel verde/azu, piel ligerament gruesa y color violeta brillante de la pulpa aunque no seca	piezas   2
Fragmentos / estrujada	Cualquier pieza estrujada o trozos rotos	piezas   1
Cualidades Organolépticas	Descripción	
Color	Color uniforme, fresco rojo-marronáceo de la pulpa.Piel azul oscuro sin signos de oxidación.	

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664  
 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928-532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE  
 EMAIL: [central@alcruzcanarias.com](mailto:central@alcruzcanarias.com)

Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoja 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582  
 Email: [central@alcruzcanarias.com](mailto:central@alcruzcanarias.com)

Olor	Olor típico del producto, libre de malos olores.			
Sabor	Sabor característico del producto, sin sabores extraños.			
Textura	Firmeza y uniformidad, tierna, no excesivamente suave o blanda.			
<b>Empaquetado</b>	<b>Descripción</b>			
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 para permitir el desenchajado sin romperse' .			
<b>Control de Producción</b>	<b>Descripción</b>			
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			
<b>Specific microbiological tolerances for</b>	<b>figs</b>	<b>Product Status</b>		
	<b>Target / g</b>	<b>Maximum / g</b>	Agroquímicos	Cfr EC & indiv. country legislation
Total plate count	5 000 000	50 000 000	Metales pesados	Cfr EC & indiv. country legislation
E.Coli	< 10	100	Otros contaminantes	Cfr EC & indiv. country legislation
Yeasts and moulds	10 000	100 000	GMO	Absence cfr EC 1829/2003 & 1830/2003
List. monocytogenes	Absent in 25g	<10	Ionización	No
Salmonella	Absent in 25g	Absent in 25g		
Enterobacteriaceae	100 000	1 000 000	<b>Cualidades Químicas</b>	
			Brix @ 20° C	≥ 15