

	UVA CRIMSON IQF		
---	----------------------------------	--	--

UVA IQF DESGRANADA CRIMSON:

Descripción del producto: Uvas, recolectadas en su óptimo grado de madurez, frescas, limpias y sanas. Congeladas en túnel estático seleccionadas en calidades, envasados. Durante su proceso se mantiene estrictos procesos sanitarios.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	
VIDA ÚTIL	24 meses, en condiciones de almacenamiento a -18°.
INGREDIENTES	100% uvas exento de aromatizantes, preservantes y colorantes artificiales.
VARIEDAD	Crimson.
ALMACENAMIENTO	El producto es almacenado en cámaras refrigeradas a -18°c.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS - FÍSICO - QUÍMICO

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS	
APARIENCIA	Producto obtenido a partir de fruta fresca, limpia y sana.
COLOR	Característico de una fruta en su óptimo estado de madurez.
OLOR Y SABOR	Característico de un producto fresco, ausente de olores y sabores extraños.

ANÁLISIS FÍSICO- MUESTRA 500 GRS.		
DEFECTO	DESCRIPCIÓN	TOLERANCIA
DIÁMETROS MM	Diámetros +- 1 mm.	<12mm
VARIACIÓN DE COLOR	Uva con descoloraciones, unidades más claras-rosadas.	10%
ROTAS O APLASTADAS DESGARRO	Unidades que presentan cortes o roturas de origen mecánico que afectan su apariencia.	10% 5%
	Producido en el proceso del desgrane	
SOBREMADUREZ	Uva que se observan con un color más intenso y oscuro de lo normal respecto al color de la variedad y que se presentan con una textura blanda.	5%
DESHIDRATADO	Bayas sufren una pérdida de turgencia y se ablandan.	2%
DAÑO POR INSECTO	Uva que presenta indicios de haber sido alteradas o perforadas por insecto en cualquier estado de desarrollo.	2%
HONGO/ PUDRICIÓN	Daño patológico y proceso de desintegración o fermentación de los tejidos, causados por diversos agentes patógenos.	0%
PEDICELO	Presencia de materia vegetal, ramilla o rabillo que se encuentra en unida al fruto o sueltos en el envase.	1 Unidad por kg
MATERIA VEGETAL PROPIA	Presencia de materia vegetal propia del producto adherido o no tales es como: hojas, cáliz.	A1 ucsmen ² cia
MATERIA VEGETAL EXTRAÑA	Presencia de materia vegetal de distintas formas que no es parte de la planta.	
MATERIA EXTRAÑA	Es la presencia de materia orgánica e inorgánica con características físicas diferentes que en pequeña o gran cantidad transforman el producto de inmediato en alimento inseguro.	Ausencia

ANÁLISIS QUÍMICO	
PESTICIDAS	Test de Multiresiduos.
GRADOS BRIX	>15°

	UVA CRIMSON IQF		
---	----------------------------	--	--

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

RECUENTOS TOTALES	< 50,000 u.f.c/ gr
COLIFORMES	< 100 u.f.c/ gr
E. COLI	< 10 u.f.c/ gr
HONGOS Y LEVADURAS	< 2.000 u.fc/gr
SALMONELLA/25 GR	Ausencia

INFORMACION NUTRICIONAL

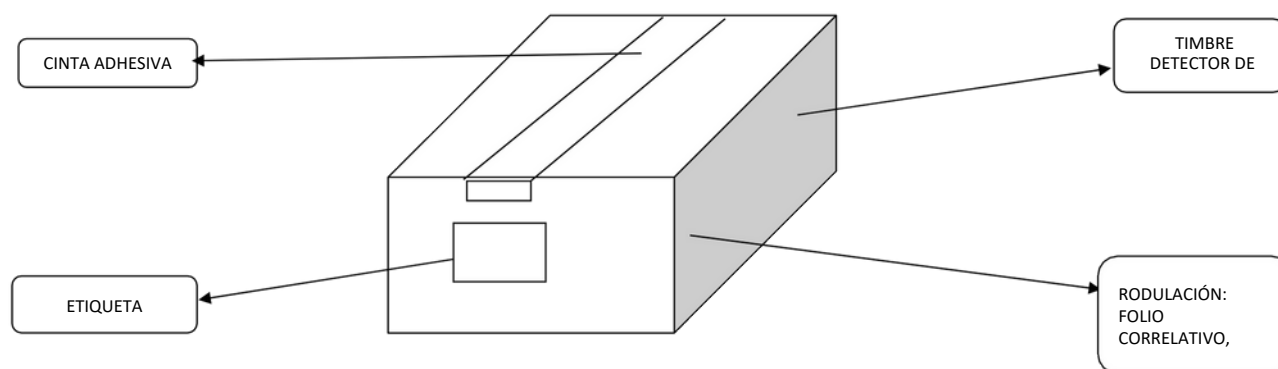
PORCION 1/8 TAZA (85 g aprox)	100 GR
ENERGIA (kcal)	90
PROTEINAS (g)	2,0
GRASAS TOTALES	2,0
CARBOHIDRATOS DISP.	144

EMBALAJE

DESCRIPCIÓN: EMBALAJE DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE CLIENTE	
CARACTERÍSTICAS	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de polietileno azul - 60 micrones.
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado.
FORMATO	1 x 13,62 kg.
KILOS POR CAJA	13,62 kg.
TIPO DE SELLO	Transparente o azul.
ETIQUETA	Producto, formato, F. envasado, F. vencimiento, Peso, Lote, Datos Empresa.

Todo producto elaborado es sometido a control por detector de metales.

EMBALAJE E IDENTIFICACIÓN



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 Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com