

Name / Nombre:	<b>WHOLE PRUNES.</b> CIRUELAS DESHIDRATADAS CON CAROZO.
----------------	--

Denominación comercial:	Ciruelas deshidratadas con carozo, tiernas elegidas (calibre ud/Kg)
-------------------------	---

**GENERAL CHARACTERISTICS / Características generales**

Definition / Definición:	This product is made from fresh fruit, clean, sound and mature, free of foreign matter and extraneous vegetable matter. The fruit is processed under Good Manufacturing Practices (GMP) in accordance with national standards, FSSC 22000, and the requirements of target markets. Este producto es elaborado a partir de frutos frescos, limpios, sanos y maduros, libres de materias extrañas y restos vegetales. La fruta es procesada bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en conformidad con estándares nacionales, FSSC 22000, y los requerimientos de los mercados de destino.
Ingredients / Ingredientes:	Plums (var. d'Ente) / Ciruelas (var. d'Ente) Sorbic acid (<1000ppm) / Acido sórbico (<1000ppm) High oleic vegetal oil coating (< 0,5%) / Aceite vegetal alto oleico (< 0,5%).

**SENSORY CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Colour / Color:	Skin dark brown to black, with amber to brown pulp Piel marrón oscuro a negro, con pulpa ámbar a marrón.
Flavor and aroma / Sabor y olor:	Typical, sweet. Free of undesirable odors and flavors. Típico, dulce. Libre de olores y sabores indeseables.
Size / Tamaño	30/40; 40/50; 50/60; 60/70; 70/80; 80/90; 90/100 (ud/lb). / Calibrado: 66/88; 88/110; 110/132; 132/154; 154/176; 176/198; 198/220 (ud/Kg).

**PHISICAL- CHEMICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FISICO – QUÍMICAS**

Moisture / Humedad:	28 – 33 %
°Brix / ° Bx:	66 – 70
pH / pH:	3,70 – 4,20

**MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

Standard Plate Count / Aeróbios totales	< 10000 CFU/gr.
Yeast & Mold / Mohos y levaduras.	< 3000 CFU/gr.
Coliforms / Coliformes	< 10/gr.
E. Coli / E. Coli	< Absence / Ausencia.

TOLERANCES / TOLERANCIAS:	
Damaged /dañada	< 0,5% by count
Stalks / Pedúnculos.	< 0,5% by count
Other foreign matter / Otras materias extrañas:	No tolerance / Stones, wood, plastic, nylon, etc) Sin tolerancia (Piedras, madera, plástico, nylon)

PACKAGING MATERIALS / MATERIALES DE EMBALAJE	
Primary packing / Embalaje primario:	Blue polyethylene bag, thickness: 40 microns. Bolsa de polietileno color azul (40 micrones espesor)
Secondary packing / Embalaje secundario:	Cardboard box, capacity 10 Kg. Caja de cartón capacidad 10 kilos netos
Tape / Cinta:	Plastic blue / Plástica color azul.

LABEL INFORMATION / INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA:	
Product name / Nombre de Producto National registration numbers / RNPA y RNE Lot number and date production / Fecha y lote de Producción. Net weight (Kg) / Peso Bruto (Kg). Shelf life / Vida útil del producto. Preservative / Conservante Name and address of manufacturer / Nombre y Dirección del fabricante. Contry of origin / País de origen.	

OTHER CHARACTERISTICS / OTRAS CARACTERÍSTICAS	
Intended use / Uso previsto	This product is also consumed directly or used as industrial ingredients mixed fruit and muesli / Este producto se consume directamente o también se utiliza como ingrediente industrial de mezclas de frutas y muesli.
Shelf life /Vida útil:	12 month / 12 meses.
Storage and shipping conditions / Almacenaje y transporte:	Store in a cool, dry place out of direct sunlight. Avoid shock and / or rough handling, which may affect the packing and damage the contents. Mantener en lugar fresco y seco al abrigo de exposición solar. Evitar los golpes y/o manejo brusco, que pudieran afectar al embalaje y deteriorar el contenido.

ADDITIONAL INFORMATION / INFORMACION COMPLEMENTARIA	
Packing list	Details of Lot number and date production / Detalle de lotes y fechas de producción. Tolerances summary / Resumen de tolerancias. Microbiological information (each 100Tn) / Información microbiológica (cada 100Tn)
Polulants / Contaminantes	Monitoring of pesticide residues (analysis and records of applications) / Monitoreo de residuos de pesticidas (análisis de residuos y registros de aplicaciones) Monitoring heavy metals / Monitoreo de metales pesados Monitoring aflatoxins / Monitoreo aflatoxinas



SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

**CIRUELAS DESHIDRATADAS CON CAROZO**

**EPT 010**  
**Rev. 2**

PHOTOS / FOTOGRAFÍAS

PREPARÓ  
Equipo de Inocuidad

REVISÓ  
Pablo Rueda

APROBÓ  
Carlos Mondotte

FECHA DE VIGENCIA  
15/DIC/2017

Pág. 3 de 3