	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	EPT 009 Rev.3
	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO CIRUELAS DESHIDRATADAS SIN CAROZO LIBRES DE PRESERVANTES.	

Name / Nombre:	DRIED PITTED PLUMS, PRESERVANT FREE. CIRUELAS DESHIDRATADAS SIN CAROZO LIBRES DE PRESERVANTES.
----------------	--

Denominación comercial:	CIRUELAS DESHIDRATADAS SIN CAROZO, TIERNAS, ELEGIDO, LIBRES DE CONSERVANTES.
-------------------------	--

GENERAL CHARACTERISTICS / Características generales

Definition / Definición:	<p>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.</p> <p>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.</p>
Ingredients / Ingredientes:	100% Plums (var. d'Ente) / 100 % Ciruelas (var. d'Ente)

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 but slightly tart. Free of undesirable odors and flavors. Típico, dulce y ligeramente ácido. Libre de olores y sabores indeseables.
Size / Calibre	150 +/- 30 units/Kg.


PHISICAL- CHEMICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FISICO – QUÍMICAS

Moisture / Humedad:	21 – 23 %
°Brix / ° Bx:	72 – 80
pH / pH:	3,70 – 4,20
Water activity / A _w :	0,6 – 0,7

MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Standard Plate Count / Aeróbios totales	< 10000 CFU/gr.
Yeast & Mold / Mohos y levaduras.	< 1000 CFU/gr.
Coliforms / Coliformes	< 10/gr.
E. Coli / E. Coli	Absence / Ausencia.

PREPARÓ Carlos Mondotte	REVISÓ Pablo Rueda	APROBÓ Carlos Mondotte	FECHA DE VIGENCIA 15/DIC/2017	Pág. 1 de 3
----------------------------	-----------------------	---------------------------	----------------------------------	-------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	EPT 009 Rev.3
	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO CIRUELAS DESHIDRATADAS SIN CAROZO LIBRES DE PRESERVANTES.	

TOLERANCES / TOLERANCIAS:	
Pitts – pitts fragment (>3mm) / Carozos - fragmentos (>3mm):	Type A: 4 ud. / 100Kg
	Type B: 8 ud. / 100Kg
Leaves fragments (>4mm y <13mm) / Hojas (>4mm y <13mm):	2 ud/100kg / 2 ud/100Kg.
Stalks / Pedúnculos.	Type A: 4 ud/100kg / Tipo A: 4 ud/100Kg.
	Type B: 8 ud/100kg / Tipo A: 8 ud/100Kg.
Other foreign matter / Otras materias extrañas:	None / Stones, wood, plastic, nylon, etc) Cero (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. 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 are mainly used as an industrial ingredient in fruit preparations for dairy, mixed fruit, ceral bars and muesli. / Este producto es usado principalmente como ingrediente industrial en preparaciones de fruta para lácteos, mix de frutas barras de cereales y muesli.
Shelf life /Vida útil:	18 month / 18 meses. (after 12 months, sugaringmayappear) / (a partir de los 12 meses puede presentar azucaramiento)
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.

PREPARÓ Carlos Mondotte	REVISÓ Pablo Rueda	APROBÓ Carlos Mondotte	FECHA DE VIGENCIA 15/DIC/2017	Pág. 2 de 3
-----------------------------------	------------------------------	----------------------------------	---	-------------

ADDITIONAL INFORMATION / INFORMACION COMPLEMENTARIA

Packing list	<p>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)</p>
Polulants / Contaminantes	<p>Pesticide residues (analysis and records of applications) According to EU Legislation / Residuos de pesticidas (análisis de residuos y registros de aplicaciones) Heavy metals According to EU legislation/ Metales pesados. Aflatoxins According to EU legislation/ Aflatoxinas.</p>

NUTRITIONAL FACTS / INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
PORCIÓN DE 50g. (3 unidades)		
	Cantidad por porción	%VD (*)
Valor energético	136 kcal = 571 Kj	7
Carbohidratos	29g	10
Proteinas	1,4g	2
Grasas totales	0g	0
Grasas saturadas	0g	0
Grasas trans	0g	-
Fibra alimentaria	3,5g	14
Sodio	13mg	1

(*) Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

PHOTOS / FOTOGRAFÍAS

