

| | |
|----------------|--|
| Name / Nombre: | DICED DRIED APRICOTS. DAMASCOS DESHIDRATADOS EN CUBOS. |
|----------------|--|

| | |
|-------------------------|---------------------------------|
| Denominación comercial: | DAMASCOS DESHIDRATADOS EN CUBOS |
|-------------------------|---------------------------------|

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: | Apricots (Tilton or Royal, varieties) / Damascos (variedad Tilton o Royal). |
| Additives / Aditivos | SO ₂ (500-1000 ppm) High oleic vegetal oil (<0,5%) / Aceite vegetal alto oleico (<0,5%). |

SENSORY CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

| | | |
|----------------------------------|--|--|
| Colour / Color: | Royal variety / variedad royal | Choice: Orange / anaranjado. |
| | | Standard: Orange to light brown, typical of mild oxidation / anaranjado a marrón claro, típico de oxidación suave. |
| | Tilton Variety / variedad Tilton | Choice: Yellow / amarillo anaranjado |
| | | Standard: Yellow light orange, typical of mild oxidation / anaranjado claro a marrón claro, típico de oxidación suave. |
| Flavor and aroma / Sabor y olor: | Typical of dried apricots. Free of undesirable odors and flavors. Típico, de damascos deshidratados. Libre de olores y sabores indeseables. | |
| Dice Size / Tamaño de cubos | 1/4" x 1/4" 1/8" x 1/8" | |

PHISICAL- CHEMICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FISICO – QUÍMICAS

| | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Moisture / Humedad: | 18 – 22 % |
| °Brix / ° Bx: | 76-82 |
| Water activity / A _w : | 0,62 – 0,68 (indicative) |

MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

| | |
|---|---------------------|
| Standard Plate Count / Aeróbios totales | < 3000 CFU/gr. |
| Yeast & Mold / Mohos y levaduras. | < 250 CFU/gr. |
| Coliforms / Coliformes | Absence / Ausencia. |
| E. Coli / E. Coli | Absence / Ausencia. |

| TOLERANCES / TOLERANCIAS: | |
|---|---|
| Remains of pits / Restos de carozos | < 2 ud. / 10 kg. |
| Remains of leaf / Restos de hojas: | < 2 ud. / 10 Kg. |
| 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: | |
|---|--|
| <p>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.</p> | |

| 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: | 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 | <p>Detalis 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)</p> |

NUTRITIONAL FACTS / INFORMACION NUTRICIONAL

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|------------------------------|----------------------|---------|
| PORCIÓN DE 50g. (3 unidades) | | |
| | Cantidad por porción | %VD (*) |
| Valor energético | 146 kcal = 613 Kj | 7 |
| Carbohidratos | 32g | 11 |
| Proteinas | 2,4g | 3 |
| Grasas totales | 0g | 0 |
| Grasas saturadas | 0g | 0 |
| Grasas trans | 0g | - |
| Fibra alimentaria | 2,9g | 12 |
| Sodio | 102mg | 4 |

(*) 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

