

Name / Nombre:	<b>HALVES DRIED PEARS.</b> PERAS DESHIDRATADOS EN MITADES.
----------------	---

Denominación comercial:	PERAS DESHIDRATADAS EN MITADES
-------------------------	--------------------------------

**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:	Pears (Williams variety) / Peras (variedad williams)	
Additives / Aditivos	Conventional / Convencional:	SO <sub>2</sub> (<1000 ppm) or according with customer specification
	Preservant Free / Libre de preservantes:	

**SENSORY CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Colour / Color:	Conventional / Convencional: Yellow amber / amarillo ámbar		
	Preservant Free: brown, typical of natural oxidation / marrón, típico de oxidación natural.		
Flavor and aroma / Sabor y olor:	Typical of dried pears. Free of undesirable odors and flavors. Típico, de peras deshidratadas. Libre de olores y sabores indeseables.		
Sizes / Tamaños		<b>USDA STANDARS</b>	<b>Código Alimentario Argentino</b>
	Large	Nº 1 (Jumbo) > 1,875" ⌀.	Grandes > 45 mm ⌀
		Nº 2 (Extra Fancy) 1, 75"- 1,875" ⌀	
	Medium	Nº 3 (Fancy Size) 1,5"- 1,75" ⌀	Medianos 35 a 45 mm ⌀
		Nº 4 (Extra Choice) 1,375"- 1,5" ⌀	
	Small	Nº 5 (Choice Size) 1,125"- 1,375" ⌀	Chicos 20 a 35 mm ⌀
Nº 6 (Standard Size) < 1,125" ⌀			

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

Moisture / Humedad: Choice and Standard	24 – 26%
Moisture / Humedad: Preservant Free	18 – 22 %
°Brix / ° Bx:	76 – 80

PREPARÓ Equipo de Inocuidad	REVISÓ Pablo Rueda	APROBÓ Carlos Mondotte	FECHA DE VIGENCIA 15/DIC/2017	Pág. 1 de 4
--------------------------------	-----------------------	---------------------------	----------------------------------	-------------

Water activity / A <sub>w</sub> :	0,6 – 0,7 (indicative)
-----------------------------------	------------------------

MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	
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 AND SELECTION GRADES / TOLERANCIAS Y GRADOS DE SELECCION:	
--	--

Fancy / Superior	<p>Possess a uniform, bright typical color characteristic of well-matured pears; and are well shaped. Free of: immature, or scraps; damage by discoloration, sunburn, hailmarks, limb-rubs hard end, black end, external stems and calyx cups, scab, disease, insect injury, or other similar defects; or may be affected by mold, decay, insect, imbedded dirt, or other foreign material. Maximum allowed: 6% of the units contained in the packaged that do not meet the required conditions. Provided, that not more to 2 % by weight may be affected by mold, decay, insect, imbedded dirt, or other foreign material: And 1% by weight, may be affected by decay.</p> <p>Posee un color característico uniforme y brillante característico de las peras bien maduras; y están bien formados. Libre de: inmaduro o restos; daños por decoloración, quemaduras solares, marcas de sangre, extremos duros de extremidades, extremos negros, tallos externos y copas de cáliz, sarna, enfermedad, daño por insectos u otros defectos similares; o puede verse afectado por moho, caries, insectos, suciedad incrustada u otro material extraño. Máximo permitido: 6% de las unidades contenidas en el paquete que no cumplen con las condiciones requeridas. Disponiéndose, que no más del 2% en peso puede verse afectado por moho, descomposición, insectos, suciedad incrustada u otro material extraño: Y 1% por peso, puede verse afectado por la descomposición.</p>
Choice / Elegido	<p>Possess a typical bright, uniform color, characteristic of reasonably ripe pears; and they are well formed. It is allowed in each pear, spots and / or superficial injuries whenever the total sum of the affected area does not exceed 100 square mm.</p> <p>Maximum allowed: 10% of the units contained in the package that do not meet the required conditions and are damaged by discoloration, sunburn, hail marks, limb rubbing, hard end, black end, external stems and cups chalice, scabs, diseases, insect damage or other similar defects; or it may be affected by mold, rot, insect damage, embedded earth or other foreign material: provided that no more than 2% is affected by mold, rot, insect damage, embedded dirt or other strange material: and also provided up to 1% as the total sum of damage by decomposition.</p> <p>Posee un típico color brillante, uniforme, característico de las peras razonablemente maduras; y están bien formados. Está permitido en cada pera, manchas y / o lesiones superficiales siempre que la suma total del área afectada no supere los 100 mm cuadrados.</p> <p>Máximo permitido: 10% de las unidades contenidas en el paquete que no cumplen con las condiciones requeridas y están dañadas por decoloración, quemaduras de sol, marcas de granizo, frotación de extremidades, extremo duro, extremo negro, tallos externos, costras, enfermedades, insectos daños u otros defectos similares; o puede verse afectado por moho, podredumbre, daño de insectos, tierra incrustada u otro material extraño: siempre que no más del 2% se vea afectado por moho, podredumbre, daño por insectos, suciedad incrustada u otro material extraño: y también proporciona hasta 1% como la suma total del daño por descomposición.</p>

PACKAGING MATERIALS / MATERIALES DE EMBALAJE
--

PREPARÓ Equipo de Inocuidad	REVISÓ Pablo Rueda	APROBÓ Carlos Mondotte	FECHA DE VIGENCIA 15/DIC/2017	Pág. 2 de 4
--------------------------------	-----------------------	---------------------------	----------------------------------	-------------

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. / Este producto es usado principalmente como ingrediente industrial en preparaciones de fruta.
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	Detailis 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	Pesticide residues (analysis and records of applications) According to EU Legislation / Residuos de pesticidas (análisis de residuos y registros de aplicaciones)

**NUTRITIONAL FACTS / INFORMACION NUTRICIONAL**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
<b>Porción 50 g (6 unidades)</b>		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor Calórico	136 Kcal	7
Carbohidratos	27,7 g	9
Proteínas	1,4 g	2
Grasas totales	0,7 g	1
Grasas saturadas	<0,1g	0
Grasas trans	<0,1g	--
Fibra alimentaria	5,3g	21
Sodio	38mg	2
*% 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

Choice / Elegidas:



Preservant Free / Libre de preservantes:

