

Name / Nombre:	HALVES DRIED PEACH DURAZNOS DESHIDRATADOS EN MITADES.
----------------	--

Denominación comercial:	DURAZNOS DESHIDRATADOS SIN CAROZO, GRADO ELEGIDO
-------------------------	--

**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:	Peach (type clingstone varieties) / Durazno (variedades tipo Clingstone)
Additives / Aditivos	Conventional / Convencional: SO <sub>2</sub> <1000 ppm or according with customer specification / SO <sub>2</sub> menor a 1000ppm o especificación del cliente
	Preservant Free / Libre de preservantes

**SENSORY CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Colour / Color:	Conventional / Convencional: Yellow, bright typical color, characteristic of reasonably well-matured peaches. / Amarillo, color típico brillante, característico de duraznos razonablemente maduros.		
	Preservant Free / Libre de preservantes: Dark orange to light brown, typical of natural oxidation / naranja oscuro a marrón, típico de oxidación natural.		
Flavor and aroma / Sabor y olor:	Typical of dried peach. Free of undesirable odors and flavors. Típico, de duraznos deshidratados. Libre de olores y sabores indeseables.		
Sizes / Tamaños		USDA STANDARS	Código Alimentario Argentino
	Large	Nº 1 (Jumbo) > 2" ∅.	Grandes > 45 mm ∅
		Nº 2 (Extra Fancy) 1,75" - 2" ∅	
	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: 25 %

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**

Halves of the same color (yellow) of uniform size and color, healthy, clean, without damage by discoloration, sunburn, hail marks, diseases, insect damage or other similar defects; or be affected by mold, decay, embedded dirt or other foreign material. Maximum allowed: 6% of the units contained in the package that do not meet the required conditions, including in this tolerance no more than 2% of halves with stone remains.

5% per weight of pieces of peaches are allowed in the package, provided that they do not represent less than 75% of a unit.

Mitades del mismo color de pulpa (amarillo) de tamaño y color uniforme, sanas, limpias, sin daños por decoloración, quemaduras solares, marcas de granizo, enfermedades, daños por insectos u otros defectos similares; o verse afectado por moho, descomposición, suciedad incrustada u otro material extraño. Máximo permitido: 6% de las unidades contenidas en el envase que no cumplan con las condiciones requeridas, incluyendo en esta tolerancia no más del 2% de mitades con restos de carozo.

Se admite en el envase 5% por peso de trozos de duraznos, siempre que éstos no representen menos del 75% de una unidad.

**Choice / Elegido**

The halves of the same color of pulp, healthy, clean, of uniform size and color, free of affections due to mold, decomposition, embedded dirt or other foreign material. It is accepted in each half, damage by discoloration, sunburn, hail marks, diseases, insect damage or other similar defects provided that the total sum of the affected area does not exceed 50 square millimeters; A maximum of 10% of the units contained in the container that do not meet the required conditions are allowed, including this tolerance no more than 4% of halves with stone remains.

10% per weight of peaches are allowed in the package, provided that they do not meet less than 75% of a unit.

Las mitades de un mismo color de pulpa (amarilla), sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, libres de afecciones por moho, descomposición, suciedad incrustada u otro material extraño. Se acepta en cada mitad, daños por decoloración, quemaduras solares, marcas de granizo, enfermedades, daños por insectos u otros defectos similares siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados;. Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4% de mitades con restos de carozo.

Se admite en el envase 10% por peso de trozos de duraznos, siempre que éstos no representen menos del 75% de una unidad.

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:

Product name / Nombre de Producto  
 Ingredients / Ingredientes  
 National registration numbers / RNPA y RNE  
 Lot number and packing date / Fecha de empaque 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.  
 Country of origin / País de origen.

OTHER CHARACTERISTICS / OTRAS CARACTERÍSTICAS

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

Intended use / Uso previsto	This product are mainly used as an industrial ingredient in fruit preparations for dairy, mixed fruit, ceral bars, granolas and bakery. / Este producto es usado principalmente como ingrediente industrial en preparaciones de fruta para lácteos, mix de frutas barras de cereales y panificados.
Packing list - COA	Detailis of Lot number and packing date / Detalle de lotes y fechas de empaque. Tolerances summary / Resumen de tolerancias. Microbiological information (each 6 months) / Información microbiológica (cada 6 meses)
Polulants / Contaminantes	Pesticide residues (analysis and records of aplicaciones) According to EU Legislation / Residuos de pesticidas (análisis de residuos y registros de aplicaciones)

NUTRITIONAL FACTS / INFORMACION NUTRICIONAL

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**  
**Porción 50 g (6 unidades)**

	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor Calórico	143 Kcal	7
Carbohidratos	27,4 g	9
Proteínas	2,6 g	3
Grasas totales	0,3 g	1
Grasas saturadas	<0,1g	--
Grasas trans	<0,1g	--
Fibra alimentaria	3,9g	16
Sodio	38mg	2

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

PHOTO / FOTOGRAFIA

