

Name / Nombre:	<b>DRIED DICED PEARS.</b> PERAS DESHIDRATADOS EN CUBOS.
----------------	--

Denominación comercial:	PERAS DESHIDRATADAS EN CUBOS
-------------------------	------------------------------

**GENERAL CHARACTERISTICS / Características generales**

Definition / Definición:	<p>This product is made from fresh, clean, healthy and ripe fruits (Williams variety), free of foreign materials and plant remains. Before dehydration with hot air, the raw material is conditioned (washed, cut in halves, sulfur). Then the product undergoes a selection process, moisture conditioning and SO<sub>2</sub>, and finally the product is cut. The fruit is processed in compliance with the operational safety prerequisites, in accordance with national standards, FSSC 22000, and the requirements of the destination markets.</p> <p>Este producto es elaborado a partir de frutos (Williams variety) frescos, limpios, sanos y maduros, libres de materias extrañas y restos vegetales. Antes del deshidratado con aire caliente, se acondiciona la materia prima (lavado, cortado en mitades, azufrado). Luego el producto se somete a un proceso de selección, acondicionamiento de humedad y SO<sub>2</sub>, y finalmente se realiza el cubeteado del producto. La fruta es procesada bajo el cumplimiento de los prerequisites operativos de inocuidad, en conformidad con estándares nacionales, FSSC 22000, y los requerimientos de los mercados de destino.</p>	
Origin / Procedencia	Argentina	
Ingredients / Ingredientes:	Pears (Williams variety) 99,5% / Peras (variedad williams) 99,5%	
Additives / Aditivos	Conventional / Convencional:	SO <sub>2</sub> (<1000 ppm) High oleic vegetal oil (<0,5%) / Aceite vegetal alto oleico (<0,5%).
	Preservant Free / Libre de preservantes:	High oleic vegetal oil (<0,5%) / Aceite vegetal alto oleico (<0,5%).

**SENSORY CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Colour / Color:	Choice: Yellow amber / amarillo ámbar
	Standard: Yellow to light brown, typical of mild natural oxidation / Amarillo a marrón claro, típico de suave oxidación natural.
	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.
Dice Size / Tamaño de cubos	¼" x ¼".

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

Moisture / Humedad:	18 – 22 %
°Brix / ° Bx:	76 – 80
Water activity / A <sub>w</sub> :	0,6 – 0,7 (indicative)

PREPARÓ Equipo de Inocuidad	REVISÓ Rodríguez Giuliana	APROBÓ Carlos Mondotte	FECHA DE VIGENCIA 22/05/202	Pág. 1 de 4
--------------------------------	------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-------------

**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 / TOLERANCIAS:**

Remains of stalks, seeds and leaf / Restos de hojas, semillas y pedúnculos:	< 2ud/kg
Other foreign matter / Otras materias extrañas:	None / (Stones, wood, plastic, nylon, etc) Cero (Piedras, madera, plástico, nylon)
Metal particles / Partículas metálicas	The process has a metal detector that ensures the absence of particles larger than/ El proceso cuenta con un detector de metales que asegura la ausencia de partículas mayores a: - Ferrous / Ferroso >2,8 mm - Non Ferrous / No Ferroso > 3,5 mm - Ac Inox. > 4 mm
SO2 concentration in the finished product/ Concentración de SO <sub>2</sub> en el producto terminado.	Concentración de SO <sub>2</sub> <1000ppm Nota: artículo 916 del CAA (Código Alimentario Argentino) La concentración puede ser superior a la mencionada a pedido del cliente y país de destino

**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:	Printed adhesive (plastic) tape with brand / Cinta (plástica) adhesiva con la marca impresa.

**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**

PREPARÓ Equipo de Inocuidad	REVISÓ Rodríguez Giuliana	APROBÓ Carlos Mondotte	FECHA DE VIGENCIA 22/05/202	Pág. 2 de 4
--------------------------------	------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-------------

Intended use / Uso previsto	This product is mainly used as an industrial ingredient in fruit preparations for dairy, mixed fruit, cereal bars and muesli. However, it can be used for direct consumption / Este producto es usado principalmente como ingrediente industrial en preparaciones de fruta para lácteos, mix de frutas barras de cereales y muesli. Sin embargo, puede usarse para consumo directo
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	
Quality certificate / Certificado de Calidad	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)
Pollutants / 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</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
<b>*% 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</b>		

PHOTOS / FOTOGRAFÍAS
----------------------

Conventional / Convencional:



Preservant Free / Libre de preservantes:

