

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

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

**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). Finally, the product undergoes a selection and conditioning process for humidity and SO<sub>2</sub>. 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). Finalmente, el producto se somete a un proceso de selección y acondicionamiento de humedad y SO<sub>2</sub>. La fruta es procesada bajo el cumplimiento de los prerrequisitos 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) 100% / Peras (variedad williams)	
Additives / Aditivos	Conventional / Convencional:	SO <sub>2</sub> (<1000 ppm) or according with customer specification
	Preservative Free / Libre de preservantes:	

**SENSORY CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Colour / Color:	Conventional / Convencional: Yellow amber / amarillo ámbar	
	Preservative 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	USDA STANDARDS	Código Alimentario Argentino
	Nº 1 (Jumbo) > 1,875" ⌀.	Grandes > 45 mm ⌀
	Nº 2 (Extra Large) 1, 75" - 1,875" ⌀	Medianos 35 a 45 mm ⌀
	Nº 3 (Large) 1,5" - 1,75" ⌀	Chicos 20 a 35 mm ⌀
	Nº 4 (Medium) 1,375" - 1,5" ⌀	
	Nº 5 (Small) 1,125" - 1,375" ⌀	
	Nº 6 (Extra small) < 1,125" ⌀	

PHISICAL- CHEMICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FISICO – QUÍMICAS

Moisture / Humedad:	Conventional / Convencional: 24 – 26%
	Preservant Free / Libre de Preservante: 18 – 22 %
°Brix / ° Bx:	76 – 80
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>Grade A or U.S. Fancy dried pears possess similar varietal characteristics; possess a practically uniform, bright typical color characteristic of well-matured pears; and are well shaped. No more than 5 percent by weight of the fruit may be of a color described in U.S. Grade B or U.S. Choice: and none of the fruit may be of a color described in U.S. Grade C or U.S. Standard.</p> <p>Not more than a total tolerance of 10 percent by weight may be slabs, immature, or scraps; may be affected by russet or similar discoloration; may be damaged 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 infestation (no live insects are permitted), imbedded dirt, or other foreign material: Provided, that not more than two-fifths of the total tolerance, or 4 percent by weight may be affected by mold, decay, insect infestation (no live insects are permitted), imbedded dirt, or other foreign material: And further provided, that not more than one-tenth of the total tolerance, or 1 percent by weight, may be affected by decay.</p> <p>Grado A o U.S. Fancy poseen características varietales similares; poseen un color típico prácticamente uniforme, brillante, característico de las peras bien maduras; y están bien formados. No más del 5 por ciento en peso de la fruta puede ser de un color descrito en el Grado B de EE. UU. o en la Choice de EE.UU. y ninguna de las frutas puede ser del color descrito en el Grado C de EE. UU. o el Standard de EE. UU.</p> <p>No más de una tolerancia total del 10 por ciento en peso puede ser slabs, inmaduras o restos; puede verse afectado por la rojiza o decoloración similar; puede dañarse por decoloración, quemaduras solares, marcas de granizo, fricción de extremidades, extremo duro, extremo negro, tallos externos y copas de cáliz, costras, enfermedades, lesiones por insectos u otros defectos similares; o puede verse afectado por el moho, la descomposición, la infestación de insectos (no se permiten insectos vivos), la suciedad incrustada u otro material extraño: siempre que no más de dos quintos de la tolerancia total o el 4 por ciento en peso puedan verse afectados por moho, descomposición, infestación de insectos (no se permiten insectos vivos), tierra incrustada u otro material extraño: y siempre que no más de una décima parte de la tolerancia total, o 1 por ciento en peso, pueda verse afectada por la descomposición.</p>
------------------	--

**PERAS DESHIDRATADAS EN MITADES**

Choice / Elegido	<p>Grade B or Choice (USDA Standard): dried pears possess similar varietal characteristics; possess a reasonably uniform, bright typical color, characteristic of reasonably well-matured pears; and are reasonably well shaped. Not more than 10 percent by weight of the fruit may be of a color described in U.S. Grade C or U.S. Standard.</p> <p>Not more than a total tolerance of 15 percent by weight may be slabs, immature, or scraps; may be affected by russet or similar discoloration; may be damaged by discoloration, sunburn, hailmarks, limb-rub, hard end, black end, external stems and calyx cups, scabs, disease, insect injury, or other similar defects; or may be affected by mold, decay, insect infestation (no live insects are permitted), imbedded dirt, or other foreign material: Provided, that not more than one-third of the total tolerance, or 5 percent by weight, may be affected by mold, decay, insect infestation (no live insects are permitted), imbedded dirt, or other foreign material: And further provided, that not more than one-fifteenth of the total tolerance or 1 percent by weight, may be affected by decay. /</p> <p>Grade B o U.S. Choice poseen características varietales similares; poseen un color típico razonablemente uniforme, brillante, característico de peras razonablemente bien maduras; y están razonablemente bien formadas. No más del 10 por ciento en peso de la fruta puede ser del color descrito en el Grado C de EE. UU. o el Standard de EE. UU.</p> <p>No más de una tolerancia total del 15 por ciento en peso puede ser slabs, inmaduras o restos; puede verse afectado por la rojiza o decoloración similar; puede dañarse por decoloración, quemaduras solares, marcas de granizo, frotamiento de extremidades, extremo duro, extremo negro, tallos externos y copas de cáliz, costras, enfermedades, lesiones por insectos u otros defectos similares; o puede verse afectado por el moho, la descomposición, la infestación de insectos (no se permiten insectos vivos), la suciedad incrustada u otro material extraño: siempre que no se vea afectado más de un tercio de la tolerancia total, o el 5 por ciento en peso por moho, descomposición, infestación de insectos (no se permiten insectos vivos), tierra incrustada u otro material extraño: y siempre que no más de una décima parte de la tolerancia total o el 1 por ciento en peso puedan verse afectados por la descomposición.</p>
------------------	---

TOLERANCES / TOLERANCIAS:

Metal particles / Partículas metálicas	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ferrous / Ferroso &gt;2,8 mm</li> <li>- Non Ferrous / No Ferroso &gt; 3,5 mm</li> <li>- Ac Inox. &gt; 4 mm</li> </ul>
SO <sub>2</sub> concentration in the finished product/ Concentración de SO <sub>2</sub> en el producto terminado	<p>Concentración de SO<sub>2</sub> &lt;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.</p>

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:	Conventional / Convencional	Cardboard box, capacity 10 Kg. Caja de cartón capacidad 10 kilos netos
	Preservative Free / Libre de Preservante	Cardboard box, capacity 8 Kg. Caja de cartón capacidad 8 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**

Intended use / Uso previsto	This product is mainly used as an industrial. However, it can be used for direct consumption / Este producto es usado principalmente como ingrediente industrial en preparaciones de fruta. 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	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)
Pollutants / Contaminantes	Pesticide residues (analysis and records of applications) According to destinations market 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

Conventional / Convencional



Preservant Free / Libre de preservantes:

