	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	EPT 025 Rev.0
	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO <b>PASAS DE UVAS RUBIAS ENTERAS</b>	

Name / Nombre:	<b>GOLDEN RAISINS</b> PASAS DE UVA RUBIAS
----------------	--

Denominación comercial:	PASAS DE UVA RUBIA SIN SEMILLA
-------------------------	--------------------------------

**GENERAL CHARACTERISTICS / Características generales**

Definition / Definición:	<p>This product is made from fresh, clean, healthy and ripe fruits of the vine (<i>Vitis vinifera</i>, Golden variety without seed) free of foreign matter. The healthy fruit is previously desiccated a sulfur, then it is conditioned (destemmed, sanitized, cleaning, selection, and packaging). The fruit is processed in compliance with operational safety prerequisites, in accordance with international standards, FSSC 22000, and the requirements of the destination markets.</p> <p>Este producto es elaborado a partir de frutos frescos, limpios, sanos y maduros de la vid (<i>Vitis vinifera</i>, variedad Golden sin semilla) libres de materias extrañas. La fruta sana es desecada previo un azufrado de la misma, luego son acondicionadas (despallado, sanitizado, limpieza, selección, y envasado). La fruta es procesada bajo el cumplimiento de los prerequisites operativos de inocuidad, en conformidad con estándares internacionales, FSSC 22000, y los requerimientos de los mercados de destino.</p>
Ingredients / Ingredientes:	<p>Seedless raisins / Pasas de uva sin semilla</p> <p>Sunflower oil (According to customer requirements) / aceite de girasol (De acuerdo a requerimientos del cliente)</p> <p>Sulfites (Allergen: Sulfites) / sulfitos (Alérgeno: Sulfitos)</p>

**SENSORY CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Appearance / Apariencia	Whole fruit, oval and shiny, Regular shape, typical of dried berry, not agglomerated, seedless, free of surface infestation and absence of foreign bodies/ Fruta entera, ovalada y brillante, de forma regular, típica de baya desecada, no aglomerada, sin semillas, exento de infestación en la superficie y ausencia de cuerpos extraños
Colour / Color:	<b>Yellow-Amber</b> Amarillo-Ámbar
Flavor and aroma / Sabor y olor:	Characteristic flavor and odor, of blondie raisins Sabor y aroma característico de pasas de uva rubias.
Cantidad de frutos /100g	71 – 120 / 100 g (Jumbo)
	121-170 /100 g (Medium)
Size / Calibre	12 mm - 13,5 mm (Jumbo)
	10 mm - 12 mm (Medium)

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

Moisture / Humedad:	14 – 18 %
---------------------	-----------

**MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

Aerobios mesófilos / Aeróbios totales	Máximo 10.000 (ufc/g).
---------------------------------------	------------------------


PREPARÓ Equipo Inocuidad	REVISÓ Rodríguez Giuliana	APROBÓ Carlos Mondotte	FECHA DE VIGENCIA 08/06/2020	Pág. 1 de 4
-----------------------------	------------------------------	---------------------------	---------------------------------	-------------

Mold / Mohos.	Máximo 1000 UFC/g
Yeast / levaduras	Máximo 1000 UFC/g
Coliforms / Coliformes	≤ 10 CFU/gr.
E. Coli / E. Coli	Absence / Ausencia
Salmonella	Absence / Ausencia
Enterobacterias (ufc/g)	≤ 1000 CFU/gr

CHEMICAL CONTAMINANTS / CONTAMINANTES QUÍMICOS	
Ocratoxina A / (µg/Kg)	≤ µ 10g/Kg
Aflatoxinas Totales (µg/Kg)	≤ µ 4 g/Kg
Aflatoxinas B1 (µg/Kg)	≤ µ 2 g/Kg
Sulfitos	≤ 500 ppm

TOLERANCES / TOLERANCIAS (porcentaje en peso):	
Escobajo	1 máx.
Pedicelo	15 máx.
Maturity / Madurez	70 máx.
Vanas	1,5 máx.
Damage (broken, sunburn, insect scar, mechanical, others) / Daño (rotas, quemaduras de sol, cicatriz por insecto, mecánicos, otros)	3 máx.
Mushrooms / Hongos	3 máx.
Presence of insects / Presencia de insectos	Ausencia
Total defects / Defectos Totales	6 máx
Sugary/ Azucaradas	10 máx.
Foreign Matters / Materias Extrañas	Ausencia

PACKAGING MATERIALS / MATERIALES DE EMBALAJE	
Primary packing / Embalaje primario:	Plastic bag (Polyethylene Sheet). Bolsa plástica (Lámina de Polietileno).

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	<b>EPT 025</b> <b>Rev.0</b>
	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO <b>PASAS DE UVAS RUBIAS ENTERAS</b>	

Secondary packing / Embalaje secundario:	Cardboard box for 10 kg. Caja de cartón por 10 kg.
Tape / Cinta:	Adhesive (plastic) tape. / Cinta (plástica) adhesiva

<b>LABEL INFORMATION / INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA:</b>	
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. Name and address of manufacturer / Nombre y Dirección del fabricante. Contry of origin / País de origen.	

<b>OTHER CHARACTERISTICS / OTRAS CARACTERÍSTICAS</b>	
Intented use / Uso previsto	This product is intended for direct consumption by consumers, or to be used as an industrial input in any food product manufacturing process. There is no sensible consumption, such as allergies, contraindications for health status, etc. It is not a product that is contraindicated for sensitive consumers such as children, pregnant women, the elderly, etc. / El producto final está destinado a la ingesta directa por consumidores, o bien, para ser utilizado como insumo industrial en cualquier proceso de elaboración de productos alimenticios. No existe consumo sensible, como alergias, contraindicaciones por estado de salud, etc. No es un producto que se encuentre contraindicado para consumidores sensibles como niños, embarazadas, ancianos, etc.
Shelf life /Vida útil:	12 month / 12 meses.
Storage and shipping conditions / Almacenaje y transporte:	Keep in a cool and dry place, protected from sun exposure, free from insects, pests, contaminants and without direct exposure to the sun or any other source of heat. Deposit closed. The means of transport, at the time of loading, must be in correct hygienic-sanitary conditions, be closed and not transport substances other than the product that may cause contamination to it. Avoid knocks and / or rough handling, which could affect the packaging and deteriorate the content Mantener en lugar fresco y seco, al abrigo de exposición solar, libre de insectos, plagas, contaminantes y sin exposición directa al sol o cualquier otra fuente de calor. Depósito cerrado. Los medios de transporte, al momento de la carga, deben hallarse en correctas condiciones higiénico-sanitarias, ser cerrados y no transportar sustancias diferentes al producto alimenticio, que puedan ocasionar contaminaciones al mismo. Evitar golpes y/o manejo brusco, que pudieran afectar al embalaje y deteriorar el contenido.

<b>ADDITIONAL INFORMATION / INFORMACION COMPLEMENTARIA</b>	
Quality certificate	Details of Lot number and date production / Detalle de lotes y fechas de producción. Tolerances summary / Resumen de tolerancias. Microbiological information (each sheeping) / Información microbiológica (cada despacho)
Pollutants / Contaminantes	Monitoring of pesticide residues (analysis and records of applications) / Monitoreo de residuos de pesticidas (análisis de residuos y registros de aplicaciones) Monitoring heavy metals / Monitoreo de metales pesados

PREPARÓ Equipo Inocuidad	REVISÓ Rodríguez Giuliana	APROBÓ Carlos Mondotte	FECHA DE VIGENCIA 08/06/2020	Pág. 3 de 4
-----------------------------	------------------------------	---------------------------	---------------------------------	-------------

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 30 g		
	Cantidad por 100 g	Cantidad 30g
<b>Valor Energético</b>	325 Kcal	89 kcal
<b>Carbohidratos</b>	77,5 g	23,3 g
<b>Azúcar total</b>	72,5 g	21,8
<b>Proteínas</b>	2,5 g	0,8 g
<b>Grasas Totales</b>	0,2	0 g
<b>Grasas Saturadas</b>	0	0 g
<b>Grasas Trans</b>	0	0 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	5	1,5 g
<b>Sodio</b>	25 mg	8 mg

(\*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000 u 8.400 Kj.  
Sus valores diario pueden ser mayores o menores, dependiendo sus necesidades energéticas.

**PHOTOS / FOTOGRAFÍAS**

