

**FICHA TECNICA**

Código:HACCP-02

**FRAMBUESAS CONGELADAS IQF**

Versión: 00

Página 1 de 3

**Descripción del Producto:**

Fruta de la especie *Rubus idaeus* congelada por medio de proceso IQF (Individual Quick Freezing) a partir de frambuesas frescas, limpias, sanas, maduras y sin pedunculos de textura firme conforme a las características de la especie (Codex Stan 69) . No es un producto alérgico

**Formato de Empaque:**

Kilos x Bolsa	Bolsas x Caja	Kilos Netos
2.5	4	10
1	10	10

**Notas:**

Bolsa 2.5 Kg formato tradicional

Bolsa 1 Kg formato tipo DOYPACK

Caja: Cartón liso 20 x 30 x 40 cm

**Características Generales de la fruta:**

Color	Rosado a Rojo, propio de la especie
Aroma	Libre de Aromas objetables
°Brix	8 a 12
Calibre	12 a 18 mm diámetro

Control	Elaborado /modificado por	Revisado por	Aprobado por
Nombre	Yessica Escalona Valenzuela	Iván Marchant	Iván Marchant
Cargo	Responsable de Calidad/Producción	Gerente General	Gerente General
Fecha	Octubre 25, 2013	Octubre 25, 2013	Noviembre 20, 2015

**FICHA TECNICA**

Código:HACCP-02

**FRAMBUESAS CONGELADAS IQF**

Versión: 00

Página 2 de 3

**Características Físicas de calidad:**

<b>Defecto</b>	<b>Tolerancia x 1 Kg</b>
Materia extraña	Ausencia
Materia vegetal propia	1 cm <sup>2</sup>
Hongo y pudrición	Ausencia
Albinismo	3% del peso
Sobre madurez	3% del peso
Falta de color	3% del peso
Daño de insecto	2% del peso
Deshidratada	1% del peso
Mancha	4% del peso
Bloqueada ( 2 o más piezas)	1.5% del peso
Aplastadas	5% del peso
Rotas	3% del peso
Desgranado	2% del peso

**Características Micro biológicas**

<b>Análisis</b>	<b>Tolerancia</b>
Recuento total aerobios mesófilos	5x10 <sup>4</sup> ufc / grs
E. Coli	<10 ufc/g
Salmonella	Ausencia (en 25 gr.)
Entero Bacteria	5x10 <sup>3</sup> ufc/ grs.

**Información nutricional (100 gr):**

Energía (kcal)	39.0
Proteínas (gr)	0.9
Grasa total (gr)	0.6
Fibra (gr)	7.4
Vitamina C (mg)	25
Hidratos de carbono disponibles (gr)	8.1

Control	Elaborado /modificado por	Revisado por	Aprobado por
Nombre	Yessica Escalona Valenzuela	Iván Marchant	Iván Marchant
Cargo	Responsable de Calidad/Producción	Gerente General	Gerente General
Fecha	Octubre 25, 2013	Octubre 25, 2013	Noviembre 20, 2015



## FICHA TECNICA

### FRAMBUESAS CONGELADAS IQF

Código:HACCP-02

Versión: 00

Página 3 de 3

#### Información complementaria:

Duración	24 meses a partir de fecha envasado
Destinos	Nacional o Internacional
Almacenamiento	Mantener siempre a -18° C
Forma de Consumo	No necesita cocción
Sistema de distribución	Camiones Refrigerados a -18 C
Comentario	Una vez descongelado, no volver a congelar



Control	Elaborado /modificado por	Revisado por	Aprobado por
Nombre	Yessica Escalona Valenzuela	Iván Marchant	Iván Marchant
Cargo	Responsable de Calidad/Producción	Gerente General	Gerente General
Fecha	Octubre 25, 2013	Octubre 25, 2013	Noviembre 20, 2015