



FICHA TECNICA

FRUTILLA CONGELADAS IQF

Código:HACCP-02

Versión: 00

Página 1 de 3

Descripción del Producto:

Fruta de la especie *Fragaria ananassa* congelada por medio de proceso IQF (Individual Quick Freezing) a partir de frutillas 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
6	2	12
12	1	12
1	10	10

Notas:

Bolsa 6 y 10 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	9 a 13
Calibre	20 mm mínimo 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
FRUTILLA CONGELADAS IQF

Código:HACCP-02

Versión: 00

Página 2 de 3

Características Físicas de calidad:

Defecto	Tolerancia x 1 Kg
Materia extraña	Ausencia
Materia vegetal propia	1 cm ²
Hongo y pudrición	Ausencia
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 mas piezas)	2% del peso
Aplastadas	5% del peso

Características Micro biológicas

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

Información nutricional (100 gr):

Energía (kcal)	34
Proteínas (gr)	0.7
Grasa total (gr)	0.5
Fibra (gr)	2.1
Vitamina C (mg)	60
Hidratos de carbono disponibles (gr)	7.5

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

FRUTILLA 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