

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

FRUTILLA IQF

Código: 01-FTPT-FRUT-IQF-001

Número Versión: 02

ITÉM COMERCIAL	
Mercado	Nacional.
Canal	Food Service, Retail.
Marca	Rapifresh.



PRODUCTO	
Producto	Frutilla IQF.
Vida Útil	24 Meses en condiciones de Almacenamiento a -18°C (0°F).
Calidad	El producto corresponde a calidad optima de frutillas, limpias, sanas y congeladas. El producto debe cumplir con la especificación que se adjunta. "Ficha Técnica Producto Terminado" – Frutilla 01-FTPT-FRUT-IQF-001.
Consumidores potenciales	Este producto va dirigido tanto al mercado industrial, retail o bien para uso doméstico. Dirigido a niños, jóvenes y personas adultas no existiendo restricciones de consumo conocidos. Para menores de 1 año consultar con el pediatra en cuestión.
Plan de muestreo	Para el tamaño de muestra se debe emplear la Nch 44, Tabla 1. Letra código del tamaño de muestra, el cuál determinará el tamaño de la muestra a extraer, considera la muestra extraída del total de Kg de producto terminado. Nivel inspección Especial S-4 que corresponde a 2 cajas por pallet, una correspondiente a la parte inferior de éste y la otra a la parte superior.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS	
Apariencia	Producto obtenido a partir de fruta fresca, limpia y sana.
Color	Característico de un fruto en su estado óptimo de madurez.
Olor y sabor	Característico de un producto fresco y ausente de olores y sabores extraños.
Textura	Pulpa con porcentaje de sólidos, libre de materia extraña.

ANÁLISIS QUÍMICO	
Grados Brix	≥ 9,0°
PH	3,8 a 4,0



ANÁLISIS FÍSICO	Definición	Tolerancia
Daño por insecto	Que afecte la superficie de la materia prima considerada en mm.	< 5 mm
Sobre madurez	Ablandamiento del fruto, considerando pérdida de firmeza de este, característica principal el color de recubrimiento se torna hacia un rojo más oscuro, dando la apariencia de deshidratado.	< 7%
Inmadura	Se presentan algunas partes sin su color característicos de un verde pálido.	< 5%
Pudrición	Descomposición del fruto acompañada o no de olores más o menos fétidos originados por la actividad de hongos y bacterias.	< 1%
Fuera de color	Fruto sin su color característico independiente de la variedad a trabajar. Que sobre pase el >75% de su coloración.	< 2%
Hongos y pudrición	La contaminación de los frutos se producen siempre por esporas, que se instalan en heridas de la piel del fruto, también puede producirse la contaminación por contactó con puntos podridos ya que las ninfas pueden atravesar la epidermis de un fruto sano, en determinadas circunstancias.	0%
Materia vegetal propia	Presencia de vegetales propios del fruto ya sean hojas o pedicelos.	< 2 cm ²
Daño mecánico	Lesión física del fruto provocado tanto en la manipulación o maquinaria de recolección.	< 5%
Presencia de elementos extraños e insectos.	Este debe de estar libre de metales, madera, vidrio, papel, pelo, material de curación biológica (curitas) o bien basura que pueda colocar en riesgo la inocuidad del producto y afectando al consumidor, como también la calidad de nuestros productos.	0%

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Categoría	Clases	N	C	min. Limite por gramo	max.
Rcto. aerobios mesófilos	2	3	5	2	5 x 10 ⁴	5 x 10 ⁵
Enterobacterias	5	3	5	2	5 x 10 ³	5 x 10 ⁴
E. Coli	5	3	5	2	10	10
Salmonella en 25 grs.	10	2	5	0	0	-
Listeria monocytogenes 25 grs.	10	2	5	0	0	-

EMBALAJE DE BOLSA	
Envase primario	PEBD 60 μ azul (720 mm x 600 mm) con doble sellado.
Formato primario	2,5 kgs.
Sellado formato primario	Corresponde a la unión insoluble entre 2 láminas, libres de zonas recogidas, quemadas, libre de sellados diagonales.
Códigos EAN 13	No aplica.
Codificaciones envase primario	No aplica.
Vida útil	24 meses desde la fecha de envasado.



EMBALAJE DE CAJA	
Envase secundario	Caja de cartón corrugado sin impresión 385 x 295 x 215 mm. (Código interno CRF002)
Formato secundario	4 x 2,5
Kilos por caja	10 kgs.
Códigos SKU	No aplica.
Tipo sello (caja)	Cinta adhesiva café.
Etiqueta (color - tamaño)	Etiqueta blanca 100 x 100 mm.
Rotulación / Formato	Etiqueta impresa autoadhesiva según diseño adjunto.*

