

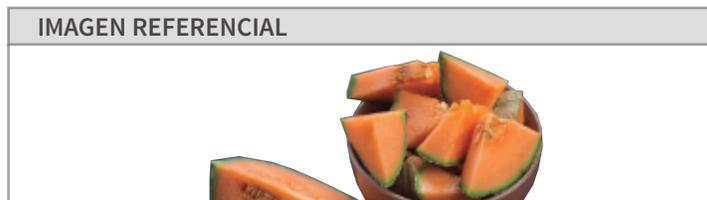
FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

MELÓN CALAMEÑO IQF

Código: 01-FTPT-MELCA-IQF-005

Número Versión: 02

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



| PRODUCTO | |
|--------------------------|--|
| Producto | Melón Calameño IQF. |
| Vida Útil | 24 Meses en condiciones de Almacenamiento a -18°C (0°F). |
| Calidad | El producto corresponde a calidad optima de melón calameño, limpios, sanos y congelados. El producto debe cumplir con la especificación que se adjunta. "Ficha Técnica Producto Terminado" – Melón Calameño IQF- 01-FTPT-MELCA-IQF-005 |
| 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 ópimo 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 | ≥ 16,0° |
| PH | 3,0 a 3,8 |



| ANÁLISIS FÍSICO | Definición | Tolerancia |
|--------------------|--|------------|
| Variación de color | Frutos que se muestren un naranjo a un naranjo mas oscuro. | < 5% |
| Piel | Los "pedazos de piel" o cascara mayor a 6 mm ² | < 1% |
| Sobremaduro | Ablandamiento del fruto, considerando perdida de firmeza del fruto, característica principal el color. | < 5% |
| Inmaduro | Se presentan algunas partes sin su color característico de un verde pálido. | < 3% |
| Bloqueos | Tres o más unidades, unidas entre si, que no se puede separar de forma manual. | < 5% |
| Hongo | 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 contacto con puntos podridos ya que las ninfas pueden atravesar la epidermis de un fruto sano, en determinadas circunstancias. | 0% |
| Materia extraña | 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 | 5×10^4 | 5×10^5 |
| Enterobacterias | 5 | 3 | 5 | 2 | 5×10^3 | 5×10^4 |
| 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 indisoluble 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.* |

