

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.*

