

FRUTAS PROA

Ficha Técnica

Ciruela d'Agen deshidratada Con Carozo

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Nombre Comercial	Ciruela deshidratada con carozo sin conservantes
Periodo de Cosecha	Febrero-Marzo
Tipo de Deshidratado	Hornos de gas natural tipo Californianos
Periodo de Producción	Marzo-Diciembre
Especie	Prunus domestica
Variedad	d'Agen
Aspecto	Piel arrugada y levemente brillante
Sabor	Dulce (característico de la variedad d'Agen) y libre de aromas extraños
Color	Café oscuro a negro

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Empaque Primario	OCTOBIN DE CARTON REFORZADO C/ PALLET DE CARTON Y/O PALLET DE MADERA TERMO-TRATADO
Empaque Secundario	Ninguno
Peso Neto	600 kg
Vida Útil	12 meses, bajo condiciones apropiadas de almacenamiento

PROPIEDADES FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	TOLERANCIA MÁXIMA	MÉTODO ANALÍTICO
TAMAÑO COMERCIAL				
30/40 (un/lb) - 66/88 (un/kg) 40/50 (un/lb) - 88/110 (un/kg) 50/60 (un/lb) - 110/132 (un/kg) 60/70 (un/lb) - 132/154 (un/kg) 70/80 (un/lb) - 154/176 (un/kg) 80/90 (un/lb) - 176/198 (un/kg) 90/100 (un/lb) - 198/220 (un/kg)		U/Lb	Fuera de tamaño, 10% Tolerancia	1 kg cada 200 kg
DEFECTOS GRAVES	≤8	%	0	PROA
Cicatrices >10 mm Daños en la Piel >10 mm Daño por Insectos				
DEFECTOS MODERADOS	≤10	%	0	
Daños en la Piel <10 mm Cicatrices <10mm Grieta Apical <10 mm				
DEFECTOS TOTALES	≤10	%	0	
Impurezas Vegetales Materia Extraña Peligrosa Insectos Vivos	1 0 0	U/Kg U/OCTOBIN U/OCTOBIN	0 0 0	
PROPIEDADES QUÍMICAS				
Contenido de Humedad	hasta 23	%	0	DFA of California Moisture Tester PROA
PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS				
Hongos y Levaduras	<1000	UFC/g	<1000	ISO 21527-2:2008
Escherichia coli	Ausencia/25g		0	FDA-BAM 2002 chapter 4
Salmonella spp	Ausencia/25g		0	FDA-BAM 2018 chapter 5
Aflatoxinas Totales	4	ppb	0	ELISA con resolución
Aflatoxinas B1	2	ppb	0	espectrofotométrica