



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PASAS FLAME GENUINA CAT 1



| | | | |
|----------------------------------|--|-------------------------------------|----------------------------|
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | Producto chileno elaborado a partir de uvas Flame secadas al sol. El color es el de una pasa marrón, y la forma es ovalada a esférica, con una textura aterciopelada. El aroma es distintivo de este tipo de uva, y el sabor es dulce y no contiene semillas. Para hacerlo apto para el consumo humano, el producto es lavado y procesado. | | |
| PAÍS DE ORIGEN | Chile / Cosecha 2023 | | |
| INGREDIENTES | Pasas | 99,5% | |
| | Aceite Vegetal | 0,5% | |
| TAMAÑO | Jumbo | Más de 12 mm | |
| | Mediana | 9 a 12 mm | |
| | Pequeña | 7 a 9 mm | |
| PROCESO | Nuestras pasas para exportación son seleccionadas mediante procedimientos acreditados por BRC (British Retail Consortium), que incluyen protocolos HACCP , entre otros. Estos protocolos están establecidos para garantizar la calidad y el manejo higiénico de los productos alimenticios en beneficio del consumidor final. Adicionalmente la planta cuenta con Certificación HALAL . | | |
| MÉTODO DE LIMPIEZA | Método de eliminación de cuerpos extraños | Tipo de (grupo) de Productos | Limite de detección |
| | Detector de Metales | Acero inoxidable | ≥ 3 mm |
| | | Ferroso | ≥ 1,8 mm |
| | | Bronce | ≥ 1,8 mm |
| | Rayos - X | Acero inoxidable | ≥ 2 mm |
| | | Vidrio | ≥ 3 mm |
| | | Cerámica | ≥ 3 mm |
| | Imanes | Ferroso | ≥ 2,3 mm |
| Laser | | - | |
| EMPAQUE | Empaque primario: bolsa de poliuretano azul para 10 kg de producto. Empaque Secundario: Las pasas se envasan en caja de cartón corrugado marca "Vita", con un peso neto de 10 kilos. | | |
| DESPACHO Y ALMACENAMIENTO | El envío se realiza en contenedores de 20 pies que pueden transportar hasta 2.050 cajas y contenedores de 40 pies que pueden transportar hasta 2.440 cajas. El producto debe almacenarse en un ambiente fresco (no más de 18°C) y seco (humedad inferior al 55%). | | |
| USOS / VIDA ÚTIL | Puede consumirse solo, utilizarse para cocinar diferentes recetas, y como materia prima de otros productos. Tiene una vida útil mínima de 12 meses a partir de la fecha de producción. | | |

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

| | |
|--------------------|---|
| Color y Apariencia | El color es típico de una pasa marrón y tiene una forma ovalada a esférica. |
| Sabor | Sabor dulce. |
| Textura | Textura aterciopelada. |
| Aroma | El aroma es característico de este tipo de uva. |

2. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| | |
|---|----------|
| E. Coli (UFC/g) | < 10 |
| Hongos (UFC/g) | < 1.000 |
| Levaduras (UFC/g) | < 10 |
| Recuento Total Aerobios mesófilos (UFC/g) | < 10.000 |
| Staphylococcus Aureus (UFC/g) | < 10 |
| Salmonella | AUSENCIA |
| Listeria | AUSENCIA |
| Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1,G2) | AUSENCIA |
| Ocratoxina A | AUSENCIA |

3. CONDICIONES FÍSICAS

| | |
|-------------------------|------------------|
| Humedad (%) | 16% - 18,5% |
| Escobajo (por 6 libras) | Max. 2 unidades |
| Pedicelo (por 1 libra) | Max. 25 unidades |
| Daños (%) | < 4% |
| Hongos (%) | < 3% |
| Azucaramiento (%) | < 5% |
| Subestándar (%) | < 3% |

4. VALORES NUTRICIONALES

| | |
|-----------------------|---------------|
| Energía | 332,7 Kcal |
| Carbohidratos Totales | 78,52 g/100 g |
| Azúcares Totales | 78,50 g/100 g |
| Fibra | 5,60 g/100 g |
| Grasa | 0,88 g/100 g |
| Proteína | 2,70 g/100 g |
| Sodio | 8,80 mg/100 g |

INFORMACIÓN DEL EXPORTADOR

| | |
|---------------------|--|
| Empresa | GROPPPO SpA |
| RUT / ID | 76.308.223-7 |
| Dirección | 5 Oriente N° 265, Viña del Mar, Chile. |
| Representante Legal | Renzo Antognoli O. |
| E-mail | rao@igropppo.com |