



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