



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
PASAS GOLDEN CAT 1



<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto chileno elaborado con uvas secadas al sol. Al deshidratarse en el horno, obtienen su color dorado conservando el sabor dulce que distingue a las pasas Golden chilenas. Son sabrosas y tienen una textura suave, lo que las hace muy buscadas en el mercado de exportación de pasas.		
<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	Chile / Cosecha 2023		
<b>INGREDIENTES</b>	Pasas	99,5%	
	Aceite Vegetal	0,5%	
<b>TAMAÑO</b>	<b>Jumbo</b>	Más de 12 mm	
	<b>Mediana</b>	9 a 12 mm	
	<b>Pequeña</b>	7 a 9 mm	
<b>PROCESO</b>	Nuestras pasas para exportación son seleccionadas mediante procedimientos <b>acreditados por BRC</b> (British Retail Consortium), que incluyen <b>protocolos HACCP</b> , 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 <b>Certificación HALAL</b> .		
<b>MÉTODO DE LIMPIEZA</b>	<b>Método de eliminación de cuerpos extraños</b>	<b>Tipo de (grupo) de Productos</b>	<b>Limite de detección</b>
	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	-	
<b>EMPAQUE</b>	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.		
<b>DESPACHO Y ALMACENAMIENTO</b>	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%).		
<b>USOS / VIDA ÚTIL</b>	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 dorado, y son de forma ovalada.
Sabor	Sabor dulce.
Textura	Textura suave.
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
Sulfitos - SO2	< 2000 mg/kg

#### 3. CONDICIONES FÍSICAS

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

#### 4. VALORES NUTRICIONALES

Energía	290,9 Kcal/100 g
Carbohidratos Totales	71,3 g/100 g
Azúcares Totales	6,66 g/100 g
Fibra	1,96 g/100 g
Grasa	0,11 g/100 g
Proteína	1,17%
Sodio	36,7 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	<a href="mailto:rao@igropppo.com">rao@igropppo.com</a>