


CODIGO FT-CC-07	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD		
FICHA TÉCNICA DE TIDBITS 1/16		Versión : 02	Página 1/3

1. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto: Tidbits 1/16
 Categoría: Piña
 Subcategoría: Congelada


2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Piña (Variedad MD2) congelada mediante proceso IQF utilizando frutas sanas en óptimo estado de madurez, color, textura, sabor característicos de la fruta. Las frutas son lavadas, desinfectadas, peladas, descorazonadas, chunkeadas, congeladas individualmente y posterior son empacados en bolsas de polietileno azul de baja densidad de resina virgen dentro de una caja de cartón corrugado.

Las frutas que ingresan al proceso han sido evaluadas bajo normas de calidad que se deben cumplir para obtener productos de aceptación en el mercado, como frutas libres de magulladuras, de malformaciones, de madurez fisiológica, plaguicidas, traslucidez, tecla, golpe de agua, daños por roedores. La fruta debe ser transportada por los proveedores en cajas plásticas o bines a la zona de materia prima.

3. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

ESTANDARES	TOLERANCIA
BRIX	12 – 16
PH	3,6 – 4.0
ACIDEZ	0,3% - 0,9%
TEXTURA	Firme, máximo 10% por conteo demasiado maduro o inmaduro.
SABOR Y OLOR	Característico de piña sana, libre de olores o sabores diferentes
COLOR	Característico de piña sana, uniforme, no mas de 10% por conteo de palidez
DEFECTOS	Materias extrañas: 0% Ojos: 5 unid/kg Cáscara: 5 unid/kg Semillas: 5 unid/kg Corazón: 4% Manchas: 5 unid/kg
TAMAÑO	Uniforme: 80% 25 – 38 mm largo 15 – 21 mm arco externo 10 – 16 mm grosor

CODIGO FT-CC-07	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	
FICHA TÉCNICA DE TIDBITS 1/16		Versión : 02 Página 2/3

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESTANDARES	OBJETIVO
<i>Conteo Totales</i>	100.000 UFC/g
<i>Hongos</i>	1000 UFC/g
<i>Levaduras</i>	1000 UFC/g
<i>Coliformes Totales</i>	100 UFC/g
<i>Coliformes Fecales</i>	< 10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	< 3,6 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Negativo
<i>Salmonella sp</i>	Negativo

5. ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y ETIQUETADO


Empaque Primario:	Bolsa de polietileno azul de baja densidad de resina virgen.
Empaque Secundario:	Caja de cartón corrugado
Presentación:	Granel
Peso neto:	10 kg/18.14 kg ó 22 lb/40 lb
Etiquetado:	Nombre del producto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote, peso neto, condiciones de almacenamiento

6. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto debe ser almacenado y transportado a -10F (-23°C) para mantener sus características.

7. VIDA UTIL

- El producto perdura 24 meses almacenado a -23 Celsius.
- El producto es recomendado para ser utilizado en un plazo de 12 meses posterior a su producción.
- La vida útil del producto una vez descongelado depende del manejo que se le de al mismo.
- El sistema individual de congelado rápido permite preservar las características del producto fresco una vez descongelado.

CODIGO FT-CC-07	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD		
FICHA TÉCNICA DE TIDBITS 1/16		Versión : 02	Página 3/3

8. USO FINAL

- Producto listo para el consumo, según preferencias del consumidor

9. FOTOGRAFÍAS DEL PRODUCTO



Elaborado por:

Jefe de Calidad

Marlen Marín Gamboa

Fecha: 29/04/2013

Revisado por:

Supervisor de Producción

Diego Jiménez Gutiérrez

Fecha: 29/04/2013

Aprobado por:

Gerente General

Leonidas Rojas Boza

Fecha: 29/04/2013