


CODIGO FT-CC-08	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD		
FICHA TÉCNICA DE CHUNKS 1/12		Versión : 01	Página 1/3

1. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto: Chunks 1/12
 Categoría: Papaya
 Subcategoría: Congelada

2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Papaya 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, 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 u otros defectos que afecten la calidad de la fruta. La fruta debe ser transportada por los proveedores en cajas plásticas a la zona de materia prima.

3. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

ESTANDARES	TOLERANCIA
BRIX	Mínimo 8
PH	5.4 – 5.7
TEXTURA	Firme, máximo 10% por conteo demasiado maduro o inmaduro.
SABOR Y OLOR	Característico de papaya sana, libre de olores o sabores diferentes
COLOR	Característico de papaya sana, uniforme, no mas de 10% por conteo de palidez
DEFECTOS	Materias extrañas: 0% Cáscara: 0 – 2 unid/kg Semillas: 0 – 2 unid/kg
TAMAÑO	Corte en forma de chunk, uniforme: 80% por conteo 20 – 38 mm largo ± 4 mm en 20% por conteo 19 – 32 mm arco externo ± 2 mm en 20% por conteo 19 – 25 mm grosor ± 2 mm en 20% por conteo

CÓDIGO FT-CC-08	FICHA TÉCNICA DE CHUNKS 1/12	Versión: 01	Página 2/3
--------------------	------------------------------	-------------	------------

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESTANDARES	OBJETIVO
Recuento total aerobio	100.000 ufc/g
Recuento de Hongos	1000 ufc/g
Recuento de Levaduras	1000 ufc/g
Recuento de Coliformes Totales	100 ufc/g
N.M.P E.coli	Negativo
Coliformes Fecales	Negativo
Listeria sp	Negativo
Salmonella	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.

8. USO FINAL

- Producto listo para el consumo, según preferencias del consumidor
- Puede utilizarse para otros procesos industriales

9. FOTOGRAFÍAS DEL PRODUCTO

