


CODIGO FT-CC-02	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: 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	13 – 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% por conteo Cáscara: 5% por conteo Semillas: 5% por conteo Corazón: 5% por conteo Manchas: 5% por conteo
TAMAÑO	Uniforme: 95% por conteo 80% 25 – 38 mm largo ± 4 mm en 20% por conteo 80% 19 – 25 mm arco externo ± 2 mm en 20% por conteo 80% 19 – 25 mm grosor ± 2 mm en 20% por conteo

CÓDIGO FT-CC-02	FICHA TÉCNICA DE CHUNKS 1/12	Versión: 01	Página 2/3
--------------------	------------------------------	-------------	------------

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESTANDARES	OBJETIVO	MÁXIMO
Conteo Totales	100.000 ufc/g	100.000 ufc/g
Hongos	1000 ufc/g	5000 ufc/g
Levaduras	1000 ufc/g	5000 ufc/g
Coliformes Totales	100 ufc/g	100 ufc/g
E.coli	< 3,6 ufc/g	< 3,6 ufc/g
Coliformes fecales	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
Listeria sp	Negativo	Negativo
Salmonella	Negativo	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 ÚTIL

- 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

9. FOTOGRAFÍAS DEL PRODUCTO

