

PRODUCTO

Uvas desecadas libres de escobajo y pedicelo.

POSICIÓN ARANCELARIA

Posición Arancelaria	Denominación
0806.20.00.213M	Pasas de uva

DESCRIPCIÓN

Es la fruta fresca, sana, limpia, con un grado de madurez apropiada, con o sin semilla, sometida a desecación en condiciones naturales apropiadas para privarlas de la mayor parte del agua que contienen. De grado de selección elegido con un máximo de defectos totales de 6%.

INGREDIENTES	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Frutos de Vitis Vinífera L. Aceite Vegetal de girasol alto oleico no GMO.	<i>Propiedades</i>	<i>Máximo</i>
TIPO DE PRODUCTO	Humedad	14 a 19%
Pasas de Uva sin semillas	Aceite Vegetal	0.5%
VARIETADES	Pedúnculos (trozo o porción de la rama o del tallo principal)	2/kg
Sultanina	Pedicelo (trozo o porción de la rama o del tallo principal)	50 unidades/Kg
Arizul	Pasas enmohecidas	< 3%
Black	Pasas dañadas	< 3%
Flame	Pasas decoloradas/ dañadas por fermentación	< 3%
Superior	Pasas no desarrolladas	2%
CALIBRES	Azucarado	< 10%
Chico 220-300/100grs.	Materia vegetal extraña	ausencia
Mediano 150-220/100grs.	PLAZO DE VALIDEZ	
Grande 80-150/100grs.	Un año conservado en condiciones óptimas de almacenaje.	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TIPO DE EMBALAJE	
Aspecto Firme y sin apelmazar	Caja de cartón 10kg o de 30 libras con lámina de polietileno azul o translúcido.	
Color Homogéneo, característico	CONDICIONES OPTIMAS DE ALMACENAJE	
Olor Aroma dulce, característico	Humedad relativa hasta el 50%	
Sabor Propio, dulce característico	Temperatura entre 10 y 15 ° C	
CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS	Lugar fresco, seco y cerrado, libre de insectos, plagas y contaminantes.	
Ausencia de suciedad, parásitos y larvas	CUIDADOS ESPECÍFICOS DEL PRODUCTO	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Almacenar en lugares secos y con temperaturas bajas. La alta temperatura y humedad reducen considerablemente la vida útil del producto.	
Aerobios mesófilos totales 10000 UFC/gr.		
Levaduras 1000 UFC/gr.		
Hongos 1000 UFC/gr.		
Coliformes totales 10 UFC/gr.		
E. Coli Ausencia		
Salmonella sp. Ausencia		
Aflatoxinas totales 4 ppb		