

ESPECIFICACION DEL PRODUCTO:

PASAS DE UVA

Producto:	Pasas de uva en grano sin semillas
Grados	Común, Elegido y Superior (Premium)
Materias Primas:	Pasas de uva sin semillas: proveniente de la variedad de uva desechada Sultanina.
Marca	Calle Mayor
R.S.P.A.	82481
Abrillantador	Aceite vegetal de girasol
Envase primario	Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD) de, 5 kg, 10 kg y 13,608 kg
Envase secundario	Caja de cartón corrugado de 5 kg, 10 kg y 13,608 kg
Sellos	SENASA
	Año (cosecha), Lote, R.S.P.A. y fecha de validez
Parámetros de calidad	
Valoración Nutricional	Grasas totales: 0.93 gr/100gr de muestra
	Proteínas: 3.06 gr/100gr de muestra
	Fibra bruta: 1.84 gr/100gr de muestra
	Hidrato de Carbono: 74.93 gr/100gr de muestra
	Cenizas: 1.81 gr/100gr de muestra
	Sodio: 115.56 mg100gr de muestra

	Valor energético: 320 Kcal/100 gr de muestra
Propiedades Físicas y Químicas	Calibre: 160-280 und./100gr.
	Longitud de pasas: <1,8
	Dañadas: ≤ 6%
	Subdesarrollada / Vana: ≤ 2%
	Decoloradas / Enmohecidas: ≤ 1%
	Piezas azucaradas: ≤ 5%
	Tallos: ≤ 2 unid./ Kg.
	Pediceles: ≤ 5%
	Insectos: Ausencia
	Impurezas minerales: Ausencia
	Material Extraño: Ausencia
	Materia vegetal extraña: ≤ 0,01%
	Humedad: 16 – 19%
	Aceite de girasol: < 0,5%
	Aw: <0,55
Contaminantes Químicos	Plomo: 0,2 mg/Kg como límite máximo, determinado según metodología oficial.
	Cadmio: 0,05 mg/Kg como límite máximo, determinado según metodología oficial.
	Pesticidas: Se toman los límites planteados por la normativa de la Unión europea, particularmente la Directiva CEE 642/1990, sus modificaciones, actualizaciones y complementos.

	Aflatoxina B1: 2 partes por billón (µg/Kg) como límite máximo, determinado por HPLC.
	Aflatoxina B1 + B2 + G1 + G2: 4 partes por billón (µg/Kg) como límite máximo, determinado por HPLC.
	Ocratoxina A: 10 partes por billón (µg/Kg) como límite máximo, determinado por HPLC.
Características Microbiológicas	E. Coli: ausencia en 1 gramo.
	Salmonella: ausencia en 25 gramos, determinada mediante cultivos en caldo
	Lactosado, Selenito-Cistina, Caldo tetracionato y confirmar en medio Salmenolla.
	Listeria monocytogenos: <100 ufc/gr.
	Mesófilos Aerobios: 10.000 ufc/gr.
	Mohos y Levaduras: <1000 ufc/gr.
	Coliformes Totales: Máximo 10 ufc/gr., determinado mediante cultivo en medio VRBA 24-48 hs. a 37°C.
	Enterobacterias: <100 ufc/gr.
Alergénicos	No posee productos alérgicos. Libre de gluten.
Otros Parámetros	No se aplica irradiación como método de preservación.
	Sin presencia de partículas metálicas en el producto. Verificado por Equipo Detector de Metales.

Etiquetado	En el rotulo figura impreso el número de lote, fecha de vencimiento, Nombre del establecimiento, RSPA, variedad y cantidad del producto
Condiciones de transporte y distribución	Teniendo en cuenta la forma de conservación en un lugar fresco, seco y cerrado, protegido de la luz, de los insectos, plagas y contaminantes, el transporte puede ser completamente cerrado como contenedor apto para alimento o semi/ carreta completamente encarpada con carpa hermética. Humedad relativa: 50 – 60%.
Vida útil	consumir preferentemente antes de: 18 meses a partir de la fecha de envasado