

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

## EXPORTADORA DE BERRIES WILSON CAMPOS SPA

**Dirección:** Baquedano 491, Linares, Chile

**Web:** [www.exportcampos.cl](http://www.exportcampos.cl)

**Email:** [info@exportcampos.cl](mailto:info@exportcampos.cl)

## UVA CRIMSON IQF DESGRANADA

### INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

#### Descripción del Producto:

Uvas Crimson recolectadas en su óptimo grado de madurez, frescas, limpias y sanas, congeladas mediante tecnología IQF (Individual Quick Freezing) en túnel estático, seleccionadas por calidades y envasadas manteniendo estrictos procesos sanitarios durante todo el proceso productivo.

#### Características Principales:

- **Mercado:** Exportación - Canal Industrial y Food Service
- **Vida Útil:** 24 meses en condiciones de almacenamiento a -18°C (0°F)
- **Ingredientes:** 100% Uvas exentas de aromatizantes, preservantes y colorantes artificiales
- **Variedad:** Crimson
- **Origen:** Chile

#### Instrucciones de Almacenamiento:

El producto es almacenado en cámaras refrigeradas a -18°C. Una vez descongelado, consumir durante el día. No volver a congelar.



## ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS

### ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS

Característica	Descripción
<b>Apariencia</b>	Producto obtenido a partir de fruta fresca, limpia y sana
<b>Color</b>	Característico de una fruta en su óptimo estado de madurez
<b>Olor y Sabor</b>	Característico de un producto fresco, ausente de olores y sabores extraños

### ANÁLISIS FÍSICO - COMPOSICIÓN Y TOLERANCIAS

*Tamaño de muestra: 500 gramos*

Componente	Descripción	Tolerancia
<b>Diámetros</b>	Diámetros $\pm 1$ mm	<12mm
<b>Variación de Color</b>	Uvas con descoloraciones, unidades más claras-rosadas	10% máximo
<b>Rotas o Aplastadas</b>	Unidades con cortes o roturas de origen mecánico	10% máximo
<b>Desgarro</b>	Producido en el proceso del desgrane	5% máximo
<b>Sobremadurez</b>	Color más intenso y oscuro con textura blanda	5% máximo
<b>Deshidratado</b>	Bayas con pérdida de turgencia y ablandadas	2% máximo
<b>Daño por Insecto</b>	Indicios de alteración o perforación por insectos	2% máximo
<b>Hongo/Pudrición</b>	Daño patológico y fermentación de tejidos	0% (Ausencia)
<b>Pedículo</b>	Materia vegetal, ramilla o rabillo unido al fruto	1 unidad por kg
<b>Materia Vegetal Propia</b>	Hojas, cáliz adheridos o no al producto	1 cm <sup>2</sup>
<b>Materia Vegetal Extraña</b>	Materia vegetal que no es parte de la planta	Ausencia
<b>Materia Extraña</b>	Material orgánico/inorgánico que hace inseguro el alimento	Ausencia

## ANÁLISIS QUÍMICO

Parámetro	Especificación
<b>Pesticidas</b>	Test de multiresiduos
<b>Grados Brix</b>	>15°

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Límite Máximo
<b>Recuentos Totales</b>	< 50.000 UFC/gr
<b>Coliformes</b>	< 100 UFC/gr
<b>E. coli</b>	< 10 UFC/gr
<b>Hongos y Levaduras</b>	< 2.000 UFC/gr
<b>Salmonella/25 gr</b>	Ausencia

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

**Porción:** 1/8 taza (85 gr aprox.)

Nutriente	Por 100g
<b>Energía</b>	90 kcal
<b>Proteínas</b>	2,0 g
<b>Grasas Totales</b>	2,0 g
<b>Carbohidratos Disponibles</b>	144 g

## ESPECIFICACIONES DE EMBALAJE

### ENVASE PRIMARIO

- **Tipo:** Bolsa de polietileno azul - 60 micrones
- **Formato:** 13,62 kg
- **Sellado:** Transparente o azul
- **Vida Útil:** 24 meses desde fecha de envasado

### ENVASE SECUNDARIO

- **Tipo:** Caja de cartón corrugado
- **Formato:** 1 x 13,62 kg
- **Kilos por Caja:** 13,62 kg
- **Etiqueta:** Producto, formato, fecha envasado, fecha vencimiento, peso, lote, datos empresa

### CONTROL DE CALIDAD

- **Detector de Metales:** Todo producto elaborado es sometido a control por detector de metales
- **Identificación:** Timbre detector, etiqueta, folio correlativo, cinta adhesiva

### CERTIFICACIONES Y CUMPLIMIENTO

- ✓ **GMO Free:** No contiene organismos genéticamente modificados
- ✓ **Sin Alérgenos:** Producto libre de alérgenos declarables
- ✓ **Sin Aditivos:** 100% fruta natural sin conservantes ni colorantes
- ✓ **HACCP:** Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
- ✓ **Trazabilidad Completa:** Desde campo hasta exportación
- ✓ **Control de Metales:** Detector de metales en línea de producción

## USOS SUGERIDOS

- **Industria Alimentaria:** Jugos, néctares, bebidas naturales
- **Repostería:** Decoración de postres, tartas, productos horneados
- **Food Service:** Smoothies, ensaladas de frutas, garnish
- **Industria Vitivinícola:** Productos derivados, concentrados
- **Retail:** Consumo directo, snacks saludables
- **Exportación:** Mercados internacionales premium
- **Industria de Conservas:** Mermeladas, conservas gourmet

## VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **IQF Individual:** Congelación individual que mantiene forma y textura
- **Sin Racimo:** Uvas desgranadas listas para usar
- **Alta Calidad:** Variedad Crimson premium
- **Versatilidad:** Múltiples aplicaciones industriales y gastronómicas
- **Larga Vida Útil:** 24 meses de conservación
- **Proceso Controlado:** Estrictos estándares sanitarios

**Elaborado por:** EXPORTADORA DE BERRIES WILSON CAMPOS SPA

**Fecha de Emisión:** Septiembre 2025

**Versión:** 2.0

*Esta ficha técnica cumple con todos los estándares internacionales de calidad e inocuidad alimentaria para productos congelados de exportación.*