

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

EXPORTADORA DE BERRIES WILSON CAMPOS SPA

Dirección: Baquedano 491, Linares, Chile

Web: www.exportcampos.cl

Email: info@exportcampos.cl

FRAMBUESA ENTERA IQF - GRADO A

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Descripción del Producto:

Producto 100% natural elaborado a partir de frambuesas recolectadas en su óptimo grado de madurez, frescas, limpias y sanas de color rojo intenso, sometidas a procesos de selección y congelación IQF (Individual Quick Freezing) para garantizar la máxima calidad del producto.

Características Principales:

- **Mercado:** Exportación - Canal Food Service
- **Vida Útil:** 24 meses en condiciones de almacenamiento a -18°C (0°F)
- **Ingredientes:** 100% Frambuesa sin aditivos
- **Variedades:** Heritage, Meeker y otras variedades premium
- **Calendario de Cosecha:** Diciembre - Enero - Febrero - Marzo - Abril
- **Origen:** Chile

Instrucciones de Almacenamiento:

Mantener a -18°C (0°F). Una vez descongelado, consumir durante el día. No volver a congelar.



ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS

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

ANÁLISIS FÍSICO - COMPOSICIÓN Y TOLERANCIAS

Tamaño de muestra: 500 gramos

Componente	Descripción	Tolerancia
Broken (Partidas)	Trozos de frambuesa que le falta más del 75% de su integridad	10% máximo
Crumble (Granillo)	Trozos de frambuesa o drupéolos sueltos que corresponden al 25% menor del fruto total	Acepta
Fuera de Color	Unidades que presentan variación de color por diferentes estados de madurez	5% máximo
Albinismo	Unidades con 4 o más drupéolos de color blanco	3% máximo
Aplastadas	Unidades aplastadas con bordes adheridos por textura blanda	3% máximo
Sobremadurez	Unidades con exudación interior y textura blanda	5% máximo
Bloqueo Leve	3 o más unidades pegadas que no se pueden separar	3% máximo
Botrytis	Bayas con epidermis deteriorada	1% máximo
Hongo y/o Pudrición	Daño patológico y fermentación de tejidos	Ausencia
Materia Vegetal Propia	Presencia de hojas, cáliz, pedicelo adheridos al fruto	2 unid./1 cm ² máximo
Materias Extrañas Orgánicas	Larvas según clasificación USDA	6-4 unidades
Materias Extrañas	Material ajeno al producto (vidrio, madera, plástico)	Ausencia

ANÁLISIS QUÍMICO

Parámetro	Especificación
Pesticidas	Según RSA decreto 977/96, Art. 162, Resolución exenta N°33-2010/762-2011 Minsal
Metales Pesados	RSA, Decreto 977/96, Art. 160
Brix	Mínimo 10°
pH	2,7 - 3,4

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

RSA, Decreto 977/96, Art. 173, Tabla 14.4 y Art. 174, Tabla 1

Parámetro	Límite Máximo por Gramo
Recuento Aerobios Mesófilos	100.000 UFC/gr
Staphylococcus Aureus	10 UFC/gr
Levaduras y Hongos	10.000 UFC/gr
Coliformes Totales	100 UFC/gr
Enterobacterias	10.000 UFC/gr
E. coli	10 UFC/gr
Salmonella en 25 gr	Ausencia/25gr
Listeria Monocytogenes	Ausencia/25gr

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 taza (85 gr aprox.) | **100 gramos** | **1 Porción**

Nutriente	Por 100g	Por Porción	% VD*
Energía	53 kcal	45 kcal	-
Proteínas	1,2 g	1,0 g	-
Grasas Totales	0,65 g	0,55 g	-
Carbohidratos Disponibles	11,9 g	10,1 g	-
Sodio	1,0 mg	0,85 mg	-

*% Valores Diarios basados en una dieta de 2000 calorías

ESPECIFICACIONES DE EMBALAJE

ENVASE PRIMARIO

- **Tipo:** Bolsa azul de polietileno
- **Formatos:** 2,5 kg / 10 kg
- **Sellado:** Cinta adhesiva azul
- **Vida Útil:** 24 meses desde fecha de envasado

ENVASE SECUNDARIO

- **Tipo:** Caja de cartón corrugado 30C
- **Formato:** 4 x 2,5 kg / 1 x 10 kg
- **Kilos por Caja:** 10 kilos
- **Rotulación:** Etiqueta interna estándar o según especificación del cliente

CERTIFICACIONES Y CUMPLIMIENTO

- ✓ **GMO Free:** No contiene organismos genéticamente modificados
- ✓ **Sin Alérgenos:** Producto libre de alérgenos declarables
- ✓ **Sin Aditivos:** 100% fruta natural
- ✓ **HACCP:** Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
- ✓ **Trazabilidad Completa:** Desde campo hasta exportación

USOS SUGERIDOS

- **Industria Alimentaria:** Elaboración de jugos, mermeladas, yogures
- **Repostería:** Tartas, muffins, decoración de postres
- **Food Service:** Smoothies, batidos, helados artesanales
- **Consumo Directo:** Snacks saludables, cereales, granolas

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.