

2010**

PASAS SULTANAS ECOLÓGICAS

Descripción

Pasas sultanas recogidas a mano y especialmente limpiadas.

Características

Origen: Turquía

Consistencia: Sólida, maleable

Sin insectos ni cuerpos extraños

Adición de 0.3% de aceite de maíz y de girasol ecológicos

Defectos: de sabor, de aspecto, de limpieza: Máx. 12% del total

Parámetros Organolépticos

- | | |
|----------------------|--|
| • <u>Color</u> | Marrón claro |
| • <u>Olor/ Sabor</u> | Olor azucarado y afrutado,
sabor característico |

Características Nutricionales (por 100gr)

- | | |
|------------------------------|-------|
| • <u>Proteína</u> | 3.07g |
| • <u>Lípidos</u> | 0.46g |
| • <u>Hidratos de carbono</u> | 79.2g |
| • <u>Fibras</u> | 3.7g |
| • <u>Vitamina C</u> | 2.3mg |
| • <u>Calcio</u> | 50mg |
| • <u>Sodio</u> | 11mg |
| • <u>Hierro</u> | 1.9mg |

(*) El valor de estos parámetros nutricionales es informativo, debido a que puede variar según cual sea la muestra analizada.

Características Físico-Químicas

- | | | |
|---|--------|-----------------|
| • <u>Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 (ppb)</u> | Máx. 4 | AOAC vol. 72 N6 |
| • <u>Aflatoxina B1 (ppb)</u> | Máx. 2 | AOAC vol. 72 N6 |

Metódica

2010**

PASAS SULTANAS ECOLÓGICAS

Características Microbiológicas

• <u>Hongos (u.f.c./g)</u>	< 10 ⁴ UFC/g
• <u>Levaduras (u.f.c./g)</u>	< 10 ⁴ UFC/g
• <u>Recuento total de aerobios (u.f.c./g)</u>	<10 ⁴ UFC/g
• <u>Coliformes totales (u.f.c./g)</u>	< 10 ⁴ UFC/g
• <u>E. Coli (u.f.c./g)</u>	<100UFC/g
• <u>B.Cereus (u.f.c./g)</u>	<10 ³ UFC/g
• <u>Staphylococcus aureus (u.f.c./g)</u>	<50UFC/g

Alérgenos

Frutos secos (Misma línea de producción): Almendra, avellana, nuez de nogal, anacardo, pistacho.
Sésamo (en diferente línea de producción).

GMO

No requiere etiquetado GMO en cumplimiento del reglamento CE nº 1829 & 1830/2003.

Envasado

Cajas de cartón, contenido 12.5kg.

Bolsas de plástico envasadas en atmósfera protectora. Contenido neto 200g en cajas de cartón de 8 unidades.

Transporte y almacenaje

Durante el transporte evitar el apilado de palets.

Almacenar en lugar fresco y seco, Tº óptima < 10°C, < 65% de humedad relativa.

Evitar olores fuertes o desagradables.

Consumo preferente

Usar preferentemente antes de 12 meses a partir de la fecha de producción.

Realizado:	Revisado:	Aprobado:
Director Calidad Marta Cereceda	Director Técnico Bartolomé Ramírez	Director Comercial Joan Borja