

PRODUCTO: Uvas pasas

PARTIDA ARANCELARIA: 0806.20.00.00

DESCRIPCIÓN:

Bayas de uva seca, seleccionadas y clasificadas para uso en consumo directo e industria alimentaria. Sin conservantes ni ingredientes artificiales añadidos. Contiene hasta 0,5 % de aceite vegetal grado alimenticio como abrillantador.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de la porción 100g.

Humedad: 16,59 g.
Grasas totales: 0.57 g.
Proteínas: 0,06 g.
Fibra bruta: 0,18 g.
Hidrato de Carbono: 80,56 g.
Cenizas: 2,14 g.
Sodio: 69,9 mg
Valor energético: 327 Kcal

Valores referenciales por 100 g, sujetos a variación natural del producto.

ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN:

- Conservar en ambiente limpio, fresco y seco, en su envase original, a máximo 15 °C y 70-75 % humedad relativa.
- Proteger de insectos, plagas y contaminantes.
- Evitar luz directa y olores fuertes.

VIDA ÚTIL:

Vida útil: 12 meses desde la fecha de envasado, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas y con envase íntegro.

VARIEDAD:

- Negra (Midnight Special)
- Morena (Sweet Globe).

INGREDIENTES:

Uvas pasas $\geq 99,5$ % y aceite vegetal grado alimenticio $\leq 0,5$ %

CALIBRES:

Small, Medium, Jumbo



CALIDAD:

Parámetros USDA: A - B - C.

PRESENTACIÓN:

- Envase primario: Bolsa PEAD .
- Envase secundario: Caja de cartón corrugado
- Peso Neto: 10 kg.

USO PREVISTO:

Consumo directo, panificación, confitería, snacks saludables, industria alimentaria, repostería, mezclas de frutos secos y productos gourmet.



ETIQUETADO:

Rótulo impreso con el número de lote, fecha de vencimiento, elaboración, resolución sanitaria y autorización SENASA, variedad y cantidad del producto, datos del importador/exportador, ingredientes, peso neto/bruto y país de origen si aplica.

OTROS PARÁMETROS

- No se permite el uso del irradiado como método de preservación ni esterilización.
- No contiene Organismos Genéticamente Modificados (OGM)

Parámetros sensoriales	• Color: Marrón a marrón oscuro, uniforme y característico. • Olor: Dulce y propio del producto, libre de olores extraños. • Sabor: Dulce natural, sin sabores fermentados o anormales. • Textura: Flexible y carnosa, no excesivamente dura ni pegajosa. • Apariencia: Bayas enteras, limpias y sin materia extraña visible.
Propiedades Físicas y Químicas	• Partes de pedúnculo: < 2 por kg (evaluación visual). • Contenido de pedicelo: < 5 %, < 10 mm (evaluación visual). • Humedad: 16-20 % (método DFA Tester). • Abrillantador (aceite vegetal grado alimenticio): $\leq$ 0,5 %.
Calibres	• Jumbo: retenidas en malla 13 mm. • Medium: -13 mm retenidas en malla 9 mm. • Small: -9 mm retenidas en malla 2 mm. Conteo referencial sujeto a campaña/lote
Defectos y tolerancias	• Pasas con semillas: $\leq$ 0,5 %. • Pasas enmohecidas: $\leq$ 2 %. • Pasas dañadas: $\leq$ 5 %. • Pasas decoloradas: $\leq$ 2 %. • Pasas no desarrolladas: $\leq$ 2 %. • Pasas fermentadas: ausencia. • Azucarado: $\leq$ 5 %. • Materia vegetal extraña: ausencia. • Material extraño peligroso (piedra/plástico/vidrio): ausencia. • Impurezas minerales: no permitidas en ninguna proporción.
Parámetros Microbiológicos	• Recuento total en placa: máx. 10.000 UFC/g (PCA, 37 °C). • Levaduras: máx. 1.000 UFC/g (Agar Papa, 20-25 °C). • Hongos: máx. 1.000 UFC/g (Agar Papa, 20-25 °C). • Coliformes totales: máx. 10 UFC/g (VRBA, 37 °C, 24-48 h). • E. coli: ausencia en 1 g (Verde Brillante, 41 °C). • Salmonella: ausencia en 25 g (método estándar de cultivo y confirmación). • Listeria monocytogenes: ausencia.