

# CRANBERRIES



## DESCRIPCIÓN

Cranberries deshidratados y endulzados (jarabe o jugo de manzana)

## CALIBRES

Enteros o mitades

## VIDA ÚTIL

12 meses (si se almacenan en condiciones recomendadas)

## PACKAGING

Cajas de cartón de 10 kg en bolsa plástica de 5 kg c/u,

## RETAIL PACK

Doypack, pillow pack o según requerimiento del cliente

## DISPONIBILIDAD

Todo el año

## INGREDIENTES

Arándanos rojos, aceite de girasol y jarabe

## MANIPULACIÓN ALMACENAMIENTO

Producto semi perecible requiere de condición básica de higiene y almacenamiento para su óptima conservación: lugar limpio, alejado de insectos y productos contaminantes, en su envase original, sin luz directa, en ambiente fresco y seco

## CAPACIDAD CONTENEDOR

- ◆ FCL 20' 15.000 kg
- ◆ FCL 40' 20.000 kg

## REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

MOHOS Y LEVADURAS	n=3	c=1	m=10
E. COLI	n=3	c=1	m=10
SALMONELLA	n=3	c=0	ausencia

\*Según procedimiento de liberación de productos terminados\*

## ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO

APARIENCIA	cranberries ovaladas
COLOR	rojo
HUMEDAD	18% máx
DAÑADOS	5% / libra máx
DAÑO POR CALOR	2% / libra
HONGO	1% / libra máx
AZUCARAMIENTO	5% / libra máx
VANAS	1% / libra máx

