

FICHA TÉCNICA

UVA PASA AGRO AMALFI LTDA.



Características Generales:

Estado Físico: Sólido

Peso Neto: 10 kg.

Envase Primario: 1 bolsa de Polietileno de alta densidad de 10 kg netos.

Embalaje: Cajas de Cartón Corrugado.

Estado del producto: Sólido, sin semilla. Fruto desecado de uva, cuyo color depende de la variedad, forma ovalada, textura suave y olor agradable dulce característico.

Grados Brx: No menos de 22° brix.

Grado Humedad comercial: 17 - 18%.

Inspección Visual: Aspecto típico de la variedad.

Duración del Producto: 1 año.

Instrucciones de Manipulación y Almacenamiento:

Para una mantención prolongada en el tiempo las pasas naturales deben ser almacenadas en bodegas de temperaturas estables con 18 grados celsius y con una humedad relativa de bajo 55%. Realizar el apilamiento en bodegas, recomendable sobre pallets con un máximo de 10 cajas.

Rotulación:

Nombre del proveedor

Origen y conservación del producto impreso en la caja

Adhesivo y/o inyección de tinta en cajas con la siguientes información:

- i. Nombre del cliente
- ii. Nombre del producto
- iii. Número de lote del proveedor
- iv. Fecha de elaboración
- v. Fecha de vencimiento





Ingredientes:

Variedades Flame - Thompson - ARRA15 - ARRA19 - ARRA29 - CRIMSON

Pasas	99.5%
Humedad	17 - 18% Max.
Aceite Comestible Autorizado	0,5% Max.

* Otras variedades de pasas de uva solamente por pedido.



Tamaños:

	Flame	Thompson	CRIMSON	ARRA15	ARRA19	ARRA29
Jumbo	12 UP					
Medium	9 - 12 mm					
Midget	7 - 9 mm					



Disponibilidad:

VARIEDAD	FECHA DISPONIBILIDAD
FLAME SEEDLESS	Mayo a Diciembre
THOMPSON SEEDLESS	Mayo a Diciembre
ARRA19 SEEDLESS	Mayo a Diciembre
CRIMSON SEEDLESS	Mayo a Diciembre
ARRA15 SEEDLESS	Mayo a Diciembre
ARRA29 SEEDLESS	Mayo a Diciembre

* **DISPONIBILIDAD Y ENTREGA SUJETA A STOCK Y PRODUCCIÓN SEGÚN PEDIDO**

* Producido bajo certificación HACCP y GLOBAL GAP.

* Especificaciones pueden variar, de acuerdo con requerimientos específicos del cliente.





Características Microbiológicas



Escherichia coli/ g	Ausencia
Hongos y levaduras	Max. 1000 UFC/g
Salmonella spp/g	Negativo en 25 grs.
Recuento de Bacterias aerobias totales	Max. 1000 UFC/g
Anaerobios sulfito reductores/g	Ausencia
Staphylococcus aureus/g	Ausencia
Pseudomona aeruginosa	Ausencia



Condiciones Comerciales:

Código producto NCM 0806.20.00

Precios FOB en dólares por kilo

Los valores corresponden a valores promedios acordes a la determinación del mercado actual.

Transporte marítimo en contenedores de 20 pies con cajas de 10kg puestas sobre nave marítima.

Capacidad máxima contenedor 2.100 cajas de 10kg.

Transporte por tierra, incoterm FCA, cajas de 10 kg puestas en Aduana Los Andes, Carretera los Libertadores km. 79 Ruta 57 CH, Puerto Terrestre Los Andes (PTLA).

Capacidad de transporte por camión de 2450/2500 cajas de 10kg dependiendo del packaging

