



CHILEAN FROZEN BERRIES

4

Technical Sheet of Cherries IQF Frozen



CHEMICAL ANALYSIS / ANÁLISIS QUÍMICO

Degree/Grado Brix	≥11.0
PH	3.0 a 4.5

PHYSICAL ANALYSIS / ANÁLISIS FÍSICO

Classification, Clasificación	CATA
Calibre, Size	≥16mm
Small size, Bajo calibre	≤10%
Discolored, falta color	≤ 3%
Blemishes, Manchas	≤ 10%
Decay, Pudrición	Ausencia
Mashed/deformed, Daños mecanicos	≤ 5%
Dried fruit, Deshidratación	≤ 5%
Vegetal matter, Elementos vegetales	≤ 5%
Foreign matter, Elementos extraños	≤ 1%
TOTAL MAXIMUM TOLERANCES SUMA MAXIMA DE TOLERANCIAS	≤10 %
Chumps, Fruta doble	≤3 un/kg

PRODUCT / PRODUCTO

Description, Variety Descripción, variedad	Prunus cerasus. var. Bing, Vans, Lamberts & Lapin
Product Producto	Cherries IQF Cerezas IQF
Seasonality Periodo de producción	November to january Noviembre a enero
Shelf life Vida útil	24 months in storage condition -18 °C (-0.4 °F) 24 meses en condiciones de almacenamiento -18 °C
Quality Calidad	Cherries of optimal quality, clean, healthy and frozen Cerezas de calidad óptima, limpias, sanas, congeladas
Customer Consumidores	Industrial, retail or domestic market Destinado a mercados industrial, retail e uso doméstico
Sampling procedure Plan de muestreo	2 boxes per pallet, one extracted from the top, the other from the base 2 cajas por pallet, extraídas de la parte superior e inferior

MICROBIOLOGICS CHARACTERISTICS / ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

	CAT	Clases	N	C	Tolerance / Tolerancias
Aerobic mesophilic count Recuento Aerobios mesófilos	2	3	5	2	< 5*105 ufc/gr
Enterobacteria / Enterobacterias	5	3	5	2	< 5*104 ufc/gr2
E. coli	5	3	5	2	< 10/gr
Salmonelle en 25 grs, Salmonella in 25 grs	10	2	5	0	Absence, Ausencia
Listeria monocytogenes	10	2	5	0	Absence, Ausencia

SECONDARY PACKAGING / EMBALAJE SECUNDARIO

Secondary packing Embalaje secundario	Corrugated carton without printing 385*215mm Caja de cartón corrugado sin impresión 385*215mm
Weight net, Peso neto	10 kg y de 13,62 kg = 30 lb
Code SKU	Not applicable
Quantity, Cantidad	2.040

According to the weather conditions at the time of harvest / Según las condiciones meteorológicas en el momento de la cosecha



www.thegreenwaytrading.com
Skype: Jauncarlosulecia
juan@thegreenwaytrading.com
sales@thegreenwaytrading.com

WE WORK WITH COMPANIES CERTIFIED BY

