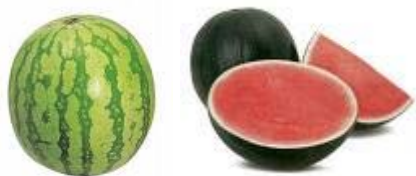


DEFINICIÓN DE PRODUCTO



PRODUCTO: Sandía (*Citrullus lanatus*)
TIPO: Negra con/sin semillas; Crimson (*blanca*) con/sin semillas
VARIEDADES: Dulce Maravilla (cs) / Fashion (ss)
 Boston (ss) / Crisby (cs)

VALOR NUTRICIONAL (aproximado por cada 100 g de porción comestible)

Proteínas:	0.50 g	Calcio:	7.00 mg	Vitamina A:	590.00 U.I.
Lípidos:	0.20 g	Hierro:	0.50 mg	Tiamina:	0.03 mg
Glúcidos:	6.40 g	Riboflavina:	0.05 mg	Vitamina C:	7.00 mg
Valor energético:	30.00 Kcal	Niacina:	0.20 mg	Fibra alimentaria:	0.22 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: externamente verde oscuro o *rayada* con vetas verde claras y oscuras, características del tipo, y pulpa de color homogéneo rosado intenso a rojo intenso.

Apariencia: frutos esféricos de gran tamaño, con una piel gruesa de superficie lisa, carne muy jugosa y crujiente.

Aroma: fresco y aromático, característico de la variedad.

Sabor: dulce y jugoso, con valores °Brix entre 9-13 en frutos maduros.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mohos y levaduras: < 100.000 UFC/g	<i>Salmonella spp.:</i> ausencia en 25g de sandía
Coliformes totales: < 100.000 UFC/g	<i>Listeria monocytogenes:</i> ausencia en 25g de sandía
Aeróbios mesófilos: < 100.000 UFC/g	<i>Staphylococcus aureus:</i> < 10 UFC/g
<i>E. coli:</i> < 10 UFC/g	

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Fitosanitarios: trazas < LMR UE (Reglamento CE 149/2008 Límites Máximos de Residuos, y sus posteriores actualizaciones: www.ec.europa.eu/sanco_pesticides).

Cuerpos extraños: ausencia en el fruto.

DECLARACIÓN DE INTERÉS ESPECIAL

Alérgenos: el producto pimienta en está declarado como sustancia alérgena (Directiva 2003/89/CE).

Organismos Genéticamente Modificados (OGM): ninguna de las variedades comercializadas son productos procedentes de semillas obtenidas mediante técnicas de manipulación genética (Directiva 70/458/CE).

CATEGORIAS COMERCIALES

Extra (premium); Primera (estándar); Segunda; Uso industrial.

MARCAS COMERCIALES

Just Perfect, Fashion y específicas de clientes.

PRESENTACIÓN

Calibres: 7-9 Kg (2) ; 5-7 Kg (3) ; 4-6 Kg (4) ; 3-5 Kg (5) ; 2-4 Kg (6)

Producto a granel: unidades por envase (x2, x3, x4, x5, x6, x7) ; box x375 Kg ; green-box x240 Kg

Envases: cartón 50x30; cartón 60x40; box de cartón; box de plástico.

Paletizado: 1x1.20; europalet; palet Pool; palet Chep.

ETIQUETADO

Especificaciones de etiquetado, presentación y marcado de frutas y hortalizas (RD 1334/1999; Reglamentos CE 907/2004, CE 1580/2007): denominación del producto, categoría, calibre, número de unidades/peso neto, país de origen, identificación del envasador (nombre, dirección, número de registro sanitario), y/o las especificaciones de etiquetado exigidas por el cliente (leyenda, idioma, número de lote, código de barras).

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Código de trazabilidad: códigos numéricos que incluyen el número de partida, a través del cual se identifica el productor y el cultivo (finca y nave), la fecha de envasado (lote) y la línea de envasado.

PROCESADO

Recepción de producto, almacenamiento de producto, selección, calibrado, envasado, almacenamiento frigorífico a 9-10 °C, y expedición.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE TRANSPORTE

Transporte frigorífico: 9-10 °C

USO PREVISTO

Consumo en fresco sin piel. Se recomienda lavar el producto antes de su consumo.
Preparaciones culinarias en crudo.
Materia prima de industria de procesado (*catering*, 4ª gama).

DESTINO

Tipo de consumidor: Población en general (sin excepciones declaradas).
Destinos geográficos: mercado nacional, UE, países europeos no pertenecientes a la UE.

DATOS DE LA EMPRESA

Nature Choice, SAT
Ctra. Almerimar. Polígono 26. Parcela 407
04700 El Ejido (Almería) – España
Tel. +34 950 607 777 ; Fax +34 950 607 783
www.naturechoice-sat.com ; info@naturechoice-sat.com
Número de Registro Sanitario (RGSA): 21.0018873 / AL

OBSERVACIONES

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.
El producto cumplirá en todo caso con la legislación vigente.