



Especificación de Ananá Cubeteada

Código FTMP 035
Emisión 17/12/2020

Rev. 01
Fecha 23/04/2021



Realizado por: Analista de Calidad

Aprobado por: Líder de Calidad

Página 1 de 4

1. Información general

1.1. *INSUMO: Ananá Cubeteada.*

1.2. *TIPO y VARIEDAD: Materias primas e insumos / Fruta /Ananá Cubeteada*

1.3. *ORIGEN: Natural*

1.4. *LUGAR DE ORIGEN: Perú*

1.5. *DESCRIPCIÓN/COMPOSICIÓN: Fruta congelada elaborada a partir de fruta fresca acondicionada.*

1.6. *MÉTODO DE PRODUCCIÓN: Cosecha – Lavado - Pelado – Acondicionado – Congelado - Envasado.*

1.7. *MÉTODOS DE EMBALAJE PARA LA ENTREGA: el embalaje debe ser de forma tal que impida la contaminación cruzada*

- *Tapa cartón entre tarima y producto*
- *Film strich que cubra la totalidad de la mercadería*

1.8. *VIDA UTIL: no menor a 18 meses en condiciones de conservación de temperatura igual o menor a -18°C.*

1.9. *ESPECIFICACION / REQUISITO:*

- *Capítulo V – CAA “NORMAS PARA LA ROTULACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS”.*
- *Capítulo XI – CAA “ALIMENTOS VEGETALES”. – Art. 887 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019) – Art. 888 - (Resolución Conjunta SRyGS y SAB N°26/2019)*
- *Capítulo III-CAA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS- Art 156 tris*

1.10. *TRATAMIENTO PREVIO A SU USO: Descongelado – Acondicionado.*

1.11. *DOSIS RECOMENDADA: No aplica*

2. Parámetros Físicoquímicos

Parámetro	Valor objetivo	Técnica de medición
°Brix	10	Determinación de sólidos solubles mediante refractómetro (Ocular o Digital) calibrado y/o verificado.





Especificación de Ananá Cubeteada

Código FTMP 035
Emisión 17/12/2020

Rev. 01
Fecha 23/04/2021



Realizado por: Analista de Calidad

Aprobado por: Líder de Calidad

Página 2 de 4

pH	4	Determinación de protones libres a través de peachímetro calibrado.
Arsénico, como As	no más de 0,30 mg/kg	espectrofotometría
Plomo, como Pb	no más de 0,10 mg/kg	espectrofotometría

3. Parámetros Microbiológicos

Parámetro	Limite	Técnica de medición
Recuento Total	<10.000 ufc/g	Determinación de Recuento Total a través de Petriflim 3M para Bacterias Aerobias
Coliformes Totales	<10 ufc/g	Determinación de Coliformes Totales a través de Petriflim 3M para Coliformes
Hongos y Levaduras	<1000 ufc/g	Determinación de Hongos y Levaduras a través de Petriflim 3M para Hongos y Levaduras
Escherichia Coli 44°C	Ausencia / g	Determinación de Escherichia Coli a través de Petriflim 3M para Escherichia Coli
Staphylococcus Aureus	Ausencia / g	Determinación de Staphylococcus Aureus a través de Petriflim 3M para Staphylococcus Aureus
Listeria monocitógenas	Ausencia / 25g	
Salmonella	Ausencia / 25 g	

4. Características Organolépticas





Especificación de Ananá Cubeteada

Código FTMP 035
Emisión 17/12/2020

Rev. 01
Fecha 23/04/2021



Realizado por: Analista de Calidad

Aprobado por: Líder de Calidad

Página 3 de 4

Parámetro	Meta	Técnica de medición
Color	Amarillo, sin evidencia de oxidación.	Visual. De comparación con partidas anteriores aprobadas.
Olor / Sabor	Característico de la fruta. Sin presencia de sabores y olores extraños.	Sensorial. De comparación con partidas anteriores aprobadas.
Consistencia	Firme	Visual. De comparación con partidas anteriores aprobadas.

5. Envase

Contenido Neto [kg]	Entre 10 kg y 20 kg dependiendo de la presentación indicada por el proveedor
Envase Primario	Bolsa de polietileno grado alimenticio (entre 60-70 micrones)
Envase Secundario	Caja de cartón corrugado, canasto plástico o balde (sin rotura, presencia de moho o suciedad adherida).
Etiquetado (Cada envase deberá ser entregado con una etiqueta o rótulo que indique los siguientes datos)	<ul style="list-style-type: none">a) Datos del proveedor que comercializa el productob) RNPA y RNE (cuando aplique)c) Nombre del producto y códigod) Número de lote (incluye fecha de envasado)e) Fecha de producciónf) Peso Bruto y Peso Neto (en Kg)g) Vida útilh) Condiciones de almacenamiento (en °C)

6. Almacenamiento

Almacenamiento en depósito Bemer: La mercadería debe estar acondicionada sobre tarimas sanas. En el caso de que el empaque secundario sea caja de cartón, deberá colocarse una hoja de cartón entre el pallet y las cajas del piso inferior. Además, se deberá colocar una envoltura que aplique a todo el producto colocado en el pallet.





Especificación de Ananá Cubeteada

Código FTMP 035
Emisión 17/12/2020

Rev. 01
Fecha 23/04/2021



Realizado por: Analista de Calidad

Aprobado por: Líder de Calidad

Página 4 de 4

7. Condiciones de transporte

- 7.1 *Habilitación del vehículo para transporte de materias primas.*
- 7.2 *Carnet sanitario del chofer.*
- 7.3 *El vehículo deberá encontrarse en perfectas condiciones de higiene, no deberán percibirse olores extraños ni observarse restos de cargas anteriores derramadas, exceso de polvo o barro.*
- 7.4 *La mercadería debe estar cubierta de forma que no esté expuesta al medio ambiente.*
- 7.5 *Temperatura de transporte y conservación: no superior a -18*

8. Información del proveedor

- 8.1 *Previo a la primera entrega de mercadería y por única vez o ante cambios, la misma deberá enviar vía correo electrónico:*
- 8.2 *Copia de RNE y RNPA.*
- 8.3 *En lo posible, ficha técnica de producto.*
- 8.4 *Cuestionario RFP03 02 Cuestionario de Calidad y Seguridad Alimentaria para Proveedores*
- 8.5 *Y demás documentación solicitada por área de compras según RFP03 01 Calificación de proveedores*

9. Criterios de aceptación de materia prima/ insumo

- 9.1 *Protocolo de análisis con cada entrega o partida*
- 9.2 *Envases íntegros libres de contaminantes y correctamente rotulados*
- 9.3 *Cumplimiento de las condiciones del transporte.*
- 9.4 *Conformidad con los controles de recepción realizados por calidad*
- 9.5 *Vida útil remanente al ingreso mayor al 70%*

10. Historial de Cambios

Fecha	Versión	Descripción del cambio	Elabora
17/12/20	0	Creación del documento	PP
23/04/2021	04	Se agregan los requisitos legales, el tratamiento previo al uso y el criterio de aceptación	PP

