



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

Rev. 13

Fecha revisión / Revision date 01/06/2018

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

GUACAMOLE CONGELADO "CARIBE"
FROZEN GUACAMOLE "CARIBE"

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Peso / Weight: 1,04 gr/cm3

Color / Colour: Verde amarillento / Green - Yellow

Sabor / Flavour: Sabor a aguacate con un toque de limón y especias. Ligeramente picante / Taste of avocado with a bit of lemon and spices. Slightly hot.

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Aguacate / Avocado 84 %
Cebolla / Onion < 10%
Pimiento rojo / Red pepper < 3%
Pimiento verde / Green pepper < 3%
Ajo / Garlic < 3%
Sal / salt < 3%
Azúcar / Sugar < 3%
Cilantro / Coriander < 3 %
Chile < 3%
Antioxidantes / Antioxidants: E330 , E300 <1%
Estabilizantes / Stabilizers: E415, E401 <1%
Conservante / Preservative: E202 <1%
Cumple la norma / satisfies standard CE2073-2005
Sin alérgenos de acuerdo al anexo II del reglamento 1169/2011

ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL STANDARDS

ORGANISMO/ ORGANISM	MAX.
Total mesófilos / Mesophilic count	<100.000/gr
Enterobacteriaceae L+	<1000/gr
Escherichia coli	<10/gr
Salmonella	Ausencia/Negative
Staphylococcus aureus	<10/gr
Listeria	Ausencia/Negative
Levaduras y Mohos / Yeast & Mould	<1000 /gr

MANIPULACIÓN / HANDLING

Congelado / Frozen : almacenado / stored -18 °C

El producto debe conservarse congelado hasta su uso /
The product should be kept frozen until used

Descongelar bajo refrigeración o en agua a 0-4 °C /
Defrost under refrigeration or in water at 0-4° C

USO CULINARIO / CULINARY USE

El guacamole puede usarse para "dip" con nachos, untarse en tostadas y como guarnición para carne o pescado.
Guacamole can be served as a "dip" with nachos, as a spread on toasts and as a garnish both with meat or fish.

PROCESAMIENTO / PROCESSING

El producto se elabora con aguacate HASS el cual es madurado, clasificado, lavado, pelado y triturado. A continuación se añaden los demás ingredientes. Finalmente el producto se envasa y se congela.

The product is made with ripened HASS avocado which is sorted, washed, peeled, de-stoned and pulped. The other ingredients are then added and mixed. Finally the product is packed and frozen.

ENVASADO / PACKAGING

Bolsa plástica / Plastic bag: 3 kg
Cajas / boxes: 12 kg (4 bolsas / bags)
Palet / Pallet: 768 kg (64 cajas / boxes)
Tarrina plástica/ Plastic Tub: 1 kg
Cajas/ Boxes: 6 kg (6 tubs / tarrinas)
Palet / Pallet: 594 kg (99 cajas / boxes)
Bolsa plástica/ Plastic bag: 500 g
Cajas/ Boxes: 4 kg (8 bolsas / bags)
Palet / Pallet: 756 kg (189 cajas / boxes)
Tarrina plástica/ Plastic Tub: 225 g
Cajas/ Boxes: 1,35 kg (6 tubs / tarrinas)
Palet / Pallet: 421,2 kg (312 cajas / boxes)

PROPIEDADES ANALÍTICAS / ANALITICAL PROPERTIES

PROPIEDAD / PROPERTY	VALOR / VALUE %
Proteínas / Proteins	1,36
Carbohidratos / Carbohydrates	7,26
Azúcares / Sugars	0,88
Grasa / Fat	9,91
Grasas Saturadas/Saturated fats	1,14
Colesterol / Cholesterol	0
Sal / Salt	1,01
Energía / Energy (Kcal /100 grs)	123,69
pH	4,2 - 4,4

CADUCIDAD / SHELF LIFE

Primaria / Primary: Congelado 24 meses / Frozen 24 months

Secundaria / Secondary: Después de descongelar, 60-72 horas en recipiente cerrado a 0-4 °C / After defrosting, 60-72 hours in closed tub at 0-4° C

FRUMACO S.L.

Pol. Ind. El Trapiche, Nave TROPS s/n, 29700 Vélez Málaga. España
Tel/Fax: 952 55 81 00
www.frumaco.com