SURFRUT	SPECIFICATION DRAFT FOR LOW MOISTURE DEHYDRATED APPLES PIE PIECES CHUNKS WITH AND WITHOUT PEEL, WITHOUT SO2	ESPECIFICACIÓN BORRADOR PARA BAJA HUMEDAD MANZANA DESHIDRATADA PIE PIECES CHUNKS CON Y SIN PIEL, SIN SO2	Nº :DRAFT EC26 V. : 0 Date /Fecha: 10/11/15 Page /Pág.: 1 de 5

ENGLISH VERSION	VERSIÓN ESPAÑOL
1. Product Description: Low moisture dehydrated apple pie pieces are prepared from clean, sound, properly ripened fruit which has been washed, cored, trimmed, cut, and then dried. Variety Fuji and Granny Smith.	**Descripción Producto:** Las manzanas deshidratadas en pie pieces baja humedad son elaboradas con manzanas limpias, sanas, debidamente maduras; las cuales han sido lavadas, se les ha quitado el centro, seleccionadas, cortadas y luego deshidratadas. Variedad Fuji y Granny Smith
2. General Requirements: Ingredients are guaranteed by Surfrut, to be clean and wholesome, free from harmful foreign or extraneous substances and that the product has been prepared, packed and shipped in accordance with the "Good manufacturing practices". The product has Kosher certification	**1. Requerimientos Generales**: Surfrut garantiza que los materiales e insumos utilizados en sus procesos son limpios, no son nocivos para la salud y están libres de materias extrañas peligrosas. Todos nuestros productos son preparados, envasados, y embarcados de acuerdo con "Buenas Prácticas de Manufactura". El producto tiene certificación Kosher.
3. Ingredients: Apples Fuji and/or Granny **a) Additives:** No added **b) Process auxiliar:** No added	**2. Ingredientes:** Manzanas Fuji y/o Granny **a) Aditivos:** No adicionado **b) Coadyuvantes:** No adicionado

Copia No Controlada

Written by /Escrito por: C.Uriarte	Approved by /Aprobado por: P.Roncagliolo
Signature /Firma:	Signature / Firma: Date /Fecha:

3. Quality Standards:

A. ORGANOLEPTIC:

Color : Yellow to light brown
Flavor : Typical fresh and sound apple flavor
Texture : Crispy, *firm*
Smell : Typical apples

B. PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES:

1. Sizes: Varying between 2 to 8 cm with a thickness of 2 to 3 cm
2. Moisture : 6.0 % max
3. Without SO_2 added : 10 ppm. max natural content of apple

C. GRANULOMETRY:

	1 1/4 x 1 1/2x3/16
Sieve 1" on	5 % max.
Sieve 1/2" on	30% min.
Sieve 1/4" through	15 % max

Sieving Method: 30 second with tapping

D. DEFECTS:

1. Off color pieces : 5 % max.
2. Pieces with carpel : 2 % max.
3. Pieces with skin : 2 % max.(for product without peel)
4. Pieces with skin : 35% min (for product with peel)
5. Whole seeds : 2 u/1 Kg.max
6. Seed Fragments : 20 u/ 1Kg.max
7. Calyx : 5 u/1 Kg.max
8. Stems : 2 u/1 Kg.max
9. Clumps Pieces >1" : 0%
10. Clumps Pieces <1" : 3% max

4. Estándares de Calidad:

A. ORGANOLÉPTICAS:

Color : Amarillo a café claro
Sabor : Típico sabor de manzanas frescas
Textura : Crujiente , *firme*
Olor : Caracteristico a Manzana

B. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS:

1. Corte: Variable entre 2 a 8 cm de un espesor de 2 a 3 cm
2. Humedad: 6.0 % máx.
3. Sin SO_2 adicionado : 10 ppm. máx contenido natural de la manzana

C. GRANULOMETRÍA:

	1 1/4 x 1 1/2x3/16
Sobre 1"	5 % max.
Sobre 1/2"	30% min.
A traves 1/4"	15 % max.

Metodo de Granulometría : 30 segundos con golpe

D. DEFECTOS:

1. Piezas fuera de color : 5 % máx.
2. Piezas con carpelo : 2 % máx.
3. Piezas con piel : 2 % máx (para producto sin piel)
4. Piezas con piel : 35% min (Para producto con piel)
5. Semillas enteras : 2 u/1 Kg. máx.
6. Fragmentos de semillas : 20 u/ 1Kg. máx.
7. Cáliz : 5 u/1Kg. máx.
8. Pedúnculos : 2u/1Kg. Máx.
9. Grumos >1" : 0%
10. Grumos < 1" : 3%máx

Copia No Controlada

E. FOREIGN MATTER:

CRITICAL (Metal, glass, wood, stones, hard plastic, other seeds, live infestation, rodents droppings)	Absence
MAJOR (Fibers, strings)	Absence
MINOR (Extraneous Vegetable Matter)	Practically free

F. MICROBIOLOGICAL:

1. Total Plate Count : 5.000 CFU/g max
2. Coliform : 100 MPN/g max
3. Yeast /Mold : 300 CFU/g max
4. E. coli : < 3 MPN/g max
5. Stap coag. pos. : < 10 CFU/g max
6. Salmonella : Negative in 50 g

Analysis method: BAM 8º Edition, revision 1999.

G. NUTRITIONAL INFORMATION:

G.1 Sachet 22g g

NUTRITIONAL INFORMATION		
Serving Size: 1 Units (22g)		
Servings per container: 1		
	100 g	1 Serving Size
Moisture (%)	*6*	
Energy (Kcal)	*371,6*	*81,8*
Protein [g]	*1,3*	*0,3*
Total Fat [g]	*0,4*	*0,1*
Satured Fat (g)	*0,1*	*0,02*
Total carbohydrates [g]	*77,4*	*17*
As sugars(g)	*64,1*	*14,1*
Dietary fiber (g)	*13,3*	*2,9*
Ash (g)	*1,6*	*0,4*
Sodium [mg]	*28*	*6,2*

E. MATERIAS EXTRAÑAS:

CRÍTICOS (Metal, vidrio, madera, piedras, plástico duro, otras semillas, infestación, excrementos de ratas)	Ausencia
MAYOR (Fibras, hilos)	Ausencia
MENOR (Materia vegetal extraña)	Prácticamente libre

F. MICROBIOLOGÍA:

1. Recuento Total : 5.000 UFC/g máx.
2. Coliformes : 100 NMP/g máx.
3. Hongos y Levaduras : 300 UFC/g máx.
4. E. coli : < 3 NMP/g máx
5. Stap.aureus : < 10 UFC/g máx
6. Salmonella : Negativo en 50g

Método de Análisis: BAM 8º Edición, revisión 1999.

H. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

G.1 Formato 22 g

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 22 g (3/4 taza)		
Porciones por envase: aprox 1		
	100 g	*1 Porción*
Humedad (%)	*6*	
Energía (Kcal)	*371,6*	*81,8*
Proteínas (g)	*1,3*	*0,3*
Grasa Total (g)	*0,4*	*0,1*
Grasa Saturada (g)	*0,1*	*0,02*
Hidratos de carbono disponibles (g)	*77,4*	*17*
Azúcares (g)	*64,1*	*14,1*
Fibra Dietaría (g)	*13,3*	*2,9*
Cenizas (g)	*1,6*	*0,4*
Sodio (mg)	*28*	*6,2*

Copia No Controlada

G.2 Sachet 25g

NUTRITIONAL INFORMATION		
Serving size: 25 g (3/4 cup)		
Serving per container: aprox 1		
	100 g	1 Serving size
Mositure(%)	6	
Energy (Kcal)	371,6	92,9
Protein (g)	1,3	0,3
Total fat (g)	0,4	0,1
Satured fat (g)	0,1	0,0
Total carbohydrates (g)	77,4	19,4
As sugars(g)	64,1	16,0
Dietary fiber (g)	13,3	3,3
Ash (g)	1,6	0,4
Sodium (mg)	28,0	7,0

G.2 Formato 25g

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 25 g (3/4 taza)		
Porciones por envase: aprox 1		
	100 g	1 Porción
Humedad (%)	6	
Energía (Kcal)	371,6	92,9
Proteínas (g)	1,3	0,3
Grasa Total (g)	0,4	0,1
Grasa Saturada (g)	0,1	0,0
Hidratos de carbono disponibles (g)	77,4	19,4
Azúcares (g)	64,1	16,0
Fibra Dietaría (g)	13,3	3,3
Cenizas (g)	1,6	0,4
Sodio (mg)	28,0	7,0

Copia No Controlada

G.2 Sachet 300g

NUTRITIONAL INFORMATION		
Serving size: 300 g		
Serving per container: aprox 1		
	100 g	*1 Serving size*
Mositure(%)	*6*	
Energy (Kcal)	*371,6*	*1114,8*
Protein (g)	*1,3*	*3,9*
Total fat (g)	*0,4*	*1,2*
Satured fat (g)	*0,1*	*0,3*
Total carbohydrates (g)	*77,4*	*232,2*
As sugars(g)	*64,1*	*192,3*
Dietary fiber (g)	*13,3*	*39,9*
Ash (g)	*1,6*	*4,8*
Sodium (mg)	*28,0*	*84,0*

***** Data Source: Analytical, Laboratory tested (GLC Empresas Fundacion Chile)

5. Packaging and Weights:

Product is packed in packing to 22g *y 300g. Other packaging sizes according to customer requirement.*

6. Storage Recommendations:

It is recommended to keep the product in the original packaging material, in a cool, dry and dark place with temperatures not over 21 ºC (70ºF) and Relative humidity ≤ 60%.

G.2 Formato 300g

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 300 g		
Porciones por envase: aprox 1		
	100 g	*1 Porción*
Humedad (%)	*6*	
Energía (Kcal)	*371,6*	*1114,8*
Proteínas (g)	*1,3*	*3,9*
Grasa Total (g)	*0,4*	*1,2*
Grasa Saturada (g)	*0,1*	*0,3*
Hidratos de carbono disponibles (g)	*77,4*	*232,2*
Azúcares (g)	*64,1*	*192,3*
Fibra Dietaría (g)	*13,3*	*39,9*
Cenizas (g)	*1,6*	*4,8*
Sodio (mg)	*28,0*	*84,0*

***** Fuente: Analítica, Análisis Laboratorio (GLC Empresas Fundación Chile)

5. Peso y Envasado:

El producto es envasado en envases individuales de 22g y *300g. Otros formatos de embalaje de acuerdo a requerimiento de cliente.*

6. Recomendaciones de Almacenamiento:

Se recomienda mantener el producto en el material de empaque original, en un lugar fresco, seco y oscuro con temperaturas no superiores a 21ºC (70ºF) y Humedad relativa ≤ 60%

Copia No Controlada

7. Shelf Life: In original unopened packing under recommended storage conditions: 12 months, If refrigerate de storage 7ºC (45ºF) 18 months	**7. Vida Útil:** En el envase original cerrado bajo condiciones de almacenamiento recomendadas: 12 meses. En caso de almacenamiento refrigerado 7ºC (45ºF) 18 meses
8. Special Requirements: It does not exist any special requirements.	**8. Requerimientos Especiales:** No existe ningún requerimiento especial.
9. Reference: EC15949 V.6	**9. Referencia:** EC15949 V.6

Historial de Revisiones

Revisión	Fecha	Descripción de la modificación
0	10/11/15	Sin registros, documento nuevo.

Copia No Controlada