

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

## EXPORTADORA DE BERRIES WILSON CAMPOS SPA

**Dirección:** Baquedano 491, Linares, Chile

**Web:** [www.exportcampos.cl](http://www.exportcampos.cl)

**Email:** [info@exportcampos.cl](mailto:info@exportcampos.cl)



**Exportadora de Berries**  
Wilson Campos SpA



## FRAMBUESA CRUMBLE (GRANILLO)

### INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

#### Descripción del Producto:

Producto 100% natural elaborado a partir de frambuesas recolectadas en su óptimo grado de madurez, frescas, limpias y sanas de color rojo intenso, procesadas específicamente para obtener fragmentos y granillo de frambuesa, sometidas a procesos de selección y congelación para garantizar la calidad del producto.

#### Características Principales:

- **Mercado:** Exportación - Canal Food Service
- **Vida Útil:** 24 meses en condiciones de almacenamiento a -18°C (0°F)
- **Ingredientes:** 100% Frambuesa sin aditivos
- **Variedades:** Heritage, Chilliwack, Meeker y otras variedades
- **Calendario de Cosecha:** Diciembre hasta Abril
- **Origen:** Chile

#### Instrucciones de Almacenamiento:

Mantener a -18°C (0°F). Una vez descongelado, consumir durante el día. No volver a congelar.

## ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS

### ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS

Característica	Descripción
<b>Apariencia</b>	Producto obtenido a partir de fruta fresca, limpia y sana
<b>Color</b>	Característico de una fruta en su estado óptimo de madurez
<b>Olor y Sabor</b>	Característico de un producto fresco y ausente de olores y sabores extraños

### ANÁLISIS FÍSICO - COMPOSICIÓN Y TOLERANCIAS

*Tamaño de muestra: 500 gramos*

Componente	Descripción	Tolerancia
<b>Broken (Partidas)</b>	Trozos de frambuesa que le falta más del 50% de su integridad	10% máximo
<b>Crumble (Granillo)</b>	Trozos de frambuesa o drupéolos sueltos que corresponden al 25% menor del fruto total	90% mínimo
<b>Fuera de Color</b>	Unidades que presentan variación de color por diferentes estados de madurez	Acepta
<b>Albinismos</b>	Unidades con 4 o más drupéolos de color blanco	Acepta
<b>Sobremadurez</b>	Unidades con exudación interior y color más intenso con textura blanda	Acepta
<b>Hongo y/o Pudrición</b>	Daño patológico y fermentación de tejidos	Ausencia
<b>Materia Vegetal Propia</b>	Presencia de hojas, cáliz, pedicelo adheridos al fruto	Acepta
<b>Materias Extrañas</b>	Material ajeno al producto (vidrio, madera, plástico)	Ausencia
<b>Insectos</b>	Insectos pequeños como chinches, escarabajos	5 un./14 kg
<b>Materias Extrañas Orgánicas</b>	Larvas según clasificación USDA	20-30 un. en 100 gr

## ANÁLISIS QUÍMICO

Parámetro	Especificación
<b>Pesticidas</b>	Según RSA decreto 977/96, Art. 162, Resolución exenta N°33-2010/762-2011 Minsal
<b>Metales Pesados</b>	RSA, Decreto 977/96, Art. 160
<b>Brix</b>	8 - 12°
<b>pH</b>	2,7 - 3,4

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

*RSA, Decreto 977/96, Art. 173, Tabla 14.4 y Art. 174, Tabla 1*

Parámetro	Límite Máximo por Gramo
<b>Recuento Aerobios Mesófilos</b>	100.000 UFC/gr
<b>Staphylococcus Aureus</b>	10 UFC/gr
<b>Levaduras y Hongos</b>	10.000 UFC/gr
<b>Coliformes Totales</b>	100 UFC/gr
<b>Enterobacterias</b>	10.000 UFC/gr
<b>E. coli</b>	10 UFC/gr
<b>Salmonella en 25 gr</b>	Ausencia/25gr
<b>Listeria Monocytogenes</b>	Ausencia/25gr

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

**Porción:** 1 taza (85 gr aprox.) | **100 gramos** | **1 Porción**

Nutriente	Por 100g	Por Porción	% VD*
<b>Energía</b>	53 kcal	45 kcal	-
<b>Proteínas</b>	1,2 g	1,0 g	-
<b>Grasas Totales</b>	0,65 g	0,55 g	-
<b>Carbohidratos Disponibles</b>	11,9 g	10,1 g	-
<b>Sodio</b>	1,0 mg	0,85 mg	-

\*% Valores Diarios basados en una dieta de 2000 calorías

## ESPECIFICACIONES DE EMBALAJE

### ENVASE PRIMARIO

- **Tipo:** Bolsa block azul de polietileno
- **Formato:** 14 kg
- **Sellado:** Cinta adhesiva azul
- **Vida Útil:** 24 meses desde fecha de envasado

### ENVASE SECUNDARIO

- **Tipo:** Caja de cartón corrugado 30C
- **Formato:** 1 x 14 kg
- **Kilos por Caja:** 14 kilos
- **Rotulación:** Etiqueta interna estándar o según especificación del cliente

## CERTIFICACIONES Y CUMPLIMIENTO

- ✓ **GMO Free:** No contiene organismos genéticamente modificados
- ✓ **Sin Alérgenos:** Producto libre de alérgenos declarables
- ✓ **Sin Aditivos:** 100% fruta natural
- ✓ **HACCP:** Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
- ✓ **Trazabilidad Completa:** Desde campo hasta exportación

## USOS SUGERIDOS

- **Industria de Panadería:** Incorporación en masas, rellenos
- **Fabricación de Mermeladas:** Base para conservas artesanales
- **Industria Láctea:** Yogures con trozos, helados premium
- **Repostería Industrial:** Galletas, barras energéticas
- **Salsas y Aderezos:** Coulis, salsas gourmet

**Elaborado por:** EXPORTADORA DE BERRIES WILSON CAMPOS SPA

**Fecha de Emisión:** Septiembre 2025

**Versión:** 2.0

*Esta ficha técnica cumple con todos los estándares internacionales de calidad e inocuidad alimentaria para productos congelados de exportación.*