



TECHNICAL DATA SHEET for EUROPEAN UNION
FICHA TÉCNICA para la UNIÓN EUROPEA

FROZEN PINEAPPLE
PIÑA CONGELADA

EUR-STA-001-01-0
Rev. 01



PRODUCT DESCRIPTION DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pineapple (*Ananas comosus*) – variety MD2. Pineapple must be fresh and clean. During processing, pineapple is peeled and cut. It is cooled down and quick-frozen until reaching a temperature below -18 °C. Piña (*Ananas comosus*) – variedad MD2. La piña será fresca y limpia. Durante el proceso, la piña se pela y se corta. Se enfría y congela hasta alcanzar una temperatura inferior a -18 °C.

ORIGIN ORIGEN

Philippines Filipinas

COMPOSITION COMPOSICIÓN

100% Pineapple without food additives. 100% Piña sin aditivos alimentarios.

TRANSPORT AND STORAGE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

The product temperature must be at -18 °C or below during transport and storage. Product cannot be stored together with strong smelling food like fish, etc. La temperatura del producto debe ser -18 °C o inferior durante el transporte y el almacenamiento. No se puede almacenar con alimentos de olor fuerte como pescado, etc.

NET WEIGHT PESO NETO

	Bag Bolsa	Bag Bolsa
Nominal weight Peso nominal	2,5 kg	1,0 kg
Tolerance by defect 1 Tolerancia por defecto 1	37,5 g	15,0 g
Tolerance by defect 2 Tolerancia por defecto 2	75,0 g	30,0 g
Medium value/ batch Valor medio/lote	≥ 2,5 kg	≥ 1,0 kg
Below T1 Por debajo de T1	According to the table in Annex II of Directive 76/211/EEC. Conforme a la tabla del Anexo II de la Directiva 76/211/CEE.	
Below T2 Por debajo de T2	0%	

PACKAGING ENVASE Y EMBALAJE

Bag material Material bolsa	PET-PE/evoh/PE film. Film PET-PE/evoh/PE.
Box material Material caja	Corrugated board. Cartón ondulado.
Bags sizes available Tamaños de bolsa disponibles	2,5 kg or 1 kg. 2,5 kg o 1 kg
Available boxes/bags combinations Combinaciones bolsa/caja disponibles	Bags of 1 kg in boxes of 4 or 8 kg. Bolsas de 1 kg en cajas de 4 u 8 kg Bags of 2,5 kg in boxes of 5 or 10 kg. Bolsas de 2,5 kg en cajas de 5 o 10 kg
Pallet style Tipo de pallet	European or American pallet. Pallet europeo o americano.
Pallet material Material del pallet	ISPM15 regulation treated wood. Madera tratada según reglamentación ISPM15.
Palletizing Paletización	According to customer requirements. Según requisitos del cliente.

CODIFICATION CODIFICACIÓN

Bags are marked with lot number and packing time. Box labels include product name, ingredients list, net weight, lot number, best before date, basic preparation information, storage conditions, fruit origin, nutrition information and business name and address of the distribution company. The labelling of the product is done following the indications of Regulation (EU) 1169/2011 about the provision of food information to consumers. We may add additional information if it is requested by customers and/or according to the law of the destination country. Las bolsas se marcan con nº lote y hora de envasado. Las etiquetas de las cajas incluyen denominación del producto, lista de ingredientes, peso neto, nº lote, fecha de consumo preferente, información básica para su preparación, condiciones de almacenamiento, origen de la fruta, información nutricional y razón social y dirección de la empresa distribuidora. El etiquetado del producto se realiza siguiendo las indicaciones del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Podemos añadir información adicional bajo petición del cliente y/o según normativa vigente del país de destino.

SHELF-LIFE VIDA ÚTIL

36 Months from the processing date. 36 Meses a partir de la fecha de procesado.



TECHNICAL DATA SHEET for EUROPEAN UNION
FICHA TÉCNICA para la UNIÓN EUROPEA

FROZEN PINEAPPLE
PIÑA CONGELADA

EUR-STA-001-01-0
Rev. 01



ORGANOLEPTIC QUALITY CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Appearance Aspecto Characteristic yellow colour. Color amarillo característico.
Flavour Sabor Sweetness ≥ 12 °Brix. Dulzor ≥ 12 °Brix.

NUTRITION INFORMATION INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	per 100 g
Energy Valor energético	248 kJ / 58 kcal
Fat Grasas	<0,5 g
of which saturates de las cuales saturadas	<0,1 g
Carbohydrate Hidratos de Carbono	13 g
of which sugars de los cuales azúcares	11 g
Protein Proteínas	<0,5 g
Salt Sal	<0,01 g

© Fodevaredatabanken

Salt and energy calculated as per Regulation (EU) 1169/2011. Sal y valor energético calculados de acuerdo al Reglamento (EU) 1169/2011.

MICROBIOLOGICAL ANALYSIS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

	n	c	m	M
<i>E. coli</i>	5	2	10 ² CFU/g UFC/g	10 ³ CFU/g UFC/g
<i>L. monocytogenes</i>	5	0	10 ² CFU/g UFC/g	
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Not detected in 25 g No detectado en 25 g	

According to Regulation (EC) 2073/2005. Conforme con el Reglamento (CE) 2073/2005.

n = number of units comprising the sample. n = número de unidades que componen la muestra.

c = number of sample units giving values between m and M. c = número de muestras que dan valores entre m y M.

INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF ALLERGENS INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS

The product does not contain allergen ingredients or has been in contact with an allergen ingredient according to Regulation (EU) 1169/2011 on the provision of food information to consumers. El producto no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno según lo establecido en el Reglamento (EU) 1169/2011.

GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

The product has been developed following classical selection methods without the use of genetical engineering techniques, and is conforming to Regulation (EC) 1829/2003 on genetically modified food and feed and Regulation (EC) 1830/2003 concerning the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms. El producto se ha desarrollado siguiendo técnicas de selección clásica, sin aplicar técnicas de ingeniería genética, y cumple con el Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y el Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de organismos modificados genéticamente.

CONTAMINANTS AND PESTICIDES CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS

The product is conforming to Regulation (EC) 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs. Residue levels of pesticides do not exceed the maximum set by Regulation (EC) 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food. El producto es conforme al Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Los niveles de residuos de plaguicidas no exceden los máximos fijados en el Reglamento (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.



PREPARATION AND USE PREPARACIÓN Y USO

Remove from the freezer. Do not thaw in the bag. Open the bag. Distribute the product on a single layer on a polycarbonate tray with grid and covered with a lid. Alternatively, if you want to thaw an individual serving of up to 150 g at room temperature, you may use a porcelain dish. If not all the fruit is used, place it immediately in the freezer at -18 °C in a closed container. Do not refreeze once thawed. Retirar del congelador. No descongelar en la bolsa. Abrir la bolsa. Distribuir el producto en una sola capa sobre una bandeja de policarbonato con rejilla y cubierta con una tapa. Alternativamente, si se desea descongelar una porción individual de hasta 150g a temperatura ambiente, se puede usar un plato de porcelana. Si no se usa toda la fruta, póngala inmediatamente en el congelador a -18 °C en un recipiente cerrado. No volver a congelar una vez descongelado.

Option 1: Thawing at room temperature. Opción1: Descongelar a temperatura ambiente.

- Individual servings on a porcelain dish: thaw the fruit for 1 hour, and eat it within 1 more hour. Porciones individuales en un plato de porcelana: descongelar la fruta durante 1 hora y consumir tras un periodo máximo de 1 hora.

- Polycarbonate tray: thaw the fruit for 2.5 hours, serve it, and eat it within 2 more hours. You may also keep the tray in a fridge for up to 6 hours immediately after thawing, serve it, and eat it within 1 more hour. Bandeja de policarbonato: descongelar la fruta durante 2,5 horas, servirla y consumir en un periodo máximo de 2 horas. Opcionalmente, puede mantener la bandeja en el frigorífico durante un máximo de 6 horas adicionales tras la descongelación, servir y consumir tras un periodo máximo de 1h más.

Option 2: Thawing in the fridge. Opción 2: descongelar en el frigorífico.

Place the tray in the fridge and thaw for up to 12 hours, serve it, leave at room temperature for 1 hour, and eat it within 4 more hours. You may also keep the tray in a fridge for up to 6 hours immediately after thawing, serve it, and eat it within 1 more hour. Colocar la bandeja en el frigorífico y descongelar durante 12 horas, servirla, dejarla a temperatura ambiente durante 1 hora y consumir en un periodo máximo de 4 horas más. Opcionalmente, puede mantener la bandeja en el frigorífico durante un máximo de 6 horas adicionales tras la descongelación, servir y consumir en un período máximo de 1 hora más.

Name/ Nombre:
Position/ Cargo:
Company name/ Nombre de la empresa:

Signature, stamp and date/ firma,
sello y fecha: