



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

FROZEN PINEAPPLE in WOW packaging
PIÑA CONGELADA en el envase WOW

EUR-WOW-001-01-0
Rev. 02



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
Nominal weight Peso nominal	50 g
Tolerance by defect 1 Tolerancia por defecto 1	4,5 g
Tolerance by defect 2 Tolerancia por defecto 2	9,0 g
Medium value/ batch Valor medio/lote	≥ 50 g
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/VMPET/PE printed film. Film impreso PET/VMPET/PE.
Pack of 5 units (optional) Pack de 5 unidades (opcional)	Printed board. Cartón impreso.
Box material Material caja	Corrugated board Cartón ondulado.
Bags sizes available Tamaños de bolsa disponibles	50 g.
Available boxes/bags combinations Combinaciones bolsa/caja disponibles	60 Bags of 50 g in boxes of 3 Kg or 120 bags of 50 g in boxes of 6 Kg. 60 Bolsas de 50 g en cajas de 3 Kg o 120 bolsas de 50 g en cajas de 6 Kg. 12 Displays of 5 bags in boxes of 3 Kg. 12 Expositores de 5 bolsas en cajas de 3 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 and displays are marked with lot number and best before date and are printed with: product name, ingredients list, net weight, basic preparation information, storage conditions, fruit origin, nutrition information, GTIN-13 and business name and address of the distribution company. Box labels include product name, ingredients list, net weight, lot number, best before date, basic preparation information, storage conditions, fruit origin, nutrition information, GTIN-13 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 y los expositores se marcan con nº lote y fecha de consumo preferente y llevan impreso: denominación del producto, lista de ingredientes, peso neto, información básica para su preparación, condiciones de almacenamiento, origen de la fruta, información nutricional, GTIN-13 y razón social y dirección de la empresa distribuidora. 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, GTIN-13 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.



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

FROZEN PINEAPPLE in WOW packaging PIÑA CONGELADA en el envase WOW

EUR-WOW-001-01-0
Rev. 02



SHELF-LIFE VIDA ÚTIL

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

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	244 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

Nutritional information obtained from the ©Fedevedatabanken database (update date: 12/2019). We may modify the nutritional information if it is requested by customers and/or according to the law of the destination country. Información nutricional obtenida de la base de datos ©Fedevedatabanken (fecha de actualización: 12/2019). Podemos modificar la información nutricional bajo petición del cliente y/o según normativa vigente del país de destino.
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	Not detected in 25 g No detectado en 25 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.



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

FROZEN PINEAPPLE in WOW packaging
PIÑA CONGELADA en el envase WOW

EUR-WOW-001-01-0
Rev. 02



PREPARATION AND USE PREPARACIÓN Y USO

If you prefer to consume it thawed, let the fruit thaw at room temperature for 25 minutes. Si preeres consumirlo descongelado, deja que la fruta se descongele a temperatura ambiente durante 25 minutos.

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

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