

**PRODUCT:**

ORGANIC DRIED BLUEBERRY

Vaccinium myrtillus

**Producto:**

AGUAYMANTO DESHIDRATADO ORGANICO

Vaccinium myrtillus

**DEFINITION:**

Organic Dried blueberry is produced using Good Agricultural Practices (GAPs) and processed under Good Manufacturing Practices (GMPs) in compliance with local regulations of the SENASA and the Organic production (RTPO, USDA/NOP, UE)

**DEFINICION:**

El arándano deshidratado orgánico es producido usando Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y procesados bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPF) en cumplimiento con las regulaciones locales del SENASA y la producción Orgánica (RTPO, USDA/NOP, UE)



<ul style="list-style-type: none"> <li>Processing type: <i>Tipo de procesamiento:</i></li> </ul>	Oven dried approximately 70°C <i>Secado al horno aproximadamente a 70°C</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Variety: <i>Variedad:</i></li> </ul>	Biloxi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredients (in percent): <i>Ingrediente (en porcentaje):</i></li> </ul>	Organic blueberry (100%) - Origin Perú <i>Arándano Orgánico (100%) - Origen Perú</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Appearance / Colour: <i>Apariencia / Color:</i></li> </ul>	Dark Purple <i>Púrpura oscuro</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Texture: <i>Texture:</i></li> </ul>	Chewable: firm but not hard <i>Masticable: firme pero no duro</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Odour: <i>Olor:</i></li> </ul>	Typical for blueberry, without any foreign smell <i>Típico del arándano sin ningún olor extraño</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Taste: <i>Sabor:</i></li> </ul>	Typical blueberry taste, without any foreign taste <i>Sabor típico del arándano, sin ningún sabor extraño</i>

**PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS**

Características Físicoquímicas

PARAMETERS	RANGE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Moisture <i>Humedad</i></li> </ul>	18.5 – 22.5%
<ul style="list-style-type: none"> <li>Water Activity <i>Actividad de agua</i></li> </ul>	0.58 - 0.67



## STANDARDS AND TOLERANCES (SAMPLE 500 grams)

Normas y Tolerancias (Muestra 500 gramos)

<ul style="list-style-type: none"> <li>Wholes - Measures <i>Tamaño - Medidas</i></li> </ul>	Wholes < 9 mm	Max 10%
	Wholes 9 - 13 mm	Min. 80%
	Wholes > 13 mm	Max. 10%
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cracked fruit <i>Erutas rajados</i></li> </ul>		Max. 2 Unid.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Broken fruit <i>Frutas rotas</i></li> </ul>		Max. 1 Unid.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Discoloured <i>Decoloración,</i></li> </ul>		Max. 5%
<ul style="list-style-type: none"> <li>Foreign material <i>Material extraño</i></li> </ul>		None <i>Ninguno</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hazardous foreign material, insects or pests <i>Materias extrañas peligrosas, insectos o plagas</i></li> </ul>		None <i>Ninguno</i>

## MICROBIOLOGICAL TOLERANCES

Tolerancias de microbiología

Microbiological Criteria <i>Criterio microbiológico</i>	Specifications <i>Especificación</i>
Total Plate Count - Aerobic colony count <i>Conteo total de placas - Recuento de colonias aerobias</i>	≤ 1 000 ufc/g
Mold <i>Mohos</i>	≤ 500 ufc/g
Yeast <i>Levaduras</i>	≤ 500 ufc/g
Total Coliforms <i>Coliformes totales</i>	≤ 100 ufc/g
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	≤ 10 ufc/g
Staphylococcus aureus <i>Estafilococos aureus</i>	< 10 ufc/g
Salmonella sp. <i>Salmonella sp.</i>	Absence/25g



**PROCESS INFORMATION**

Información del proceso

DETAILS	DESCRIPTION	
<ul style="list-style-type: none"> <li>METAL DETECTOR <i>Detector de metales</i></li> </ul>	Ferrous - <i>Ferrosa:</i>	3.0 mm
	No Ferrous - <i>No Ferrosa:</i>	3.5 mm
	Stainless Steel - <i>Acero inoxidable:</i>	4.5 mm
<ul style="list-style-type: none"> <li>TRACABILITY CODE <i>Código de trazabilidad</i></li> </ul>	The following format will be used: XXX YY ZZ Where: XXX : Julian day of production YY : Two last digits of the year ZZ : Production shift Example: Production April 01, 2021 TRACABILITY CODE: 091 21 01	<i>Se utilizará el siguiente formato:            XXX YY ZZ</i>  <i>Donde:            XXX: día juliano de producción            YY: dos últimos dígitos del año            ZZ: turno de producción</i>  <i>Ejemplo: producción 01 de Abril del 2021            CÓDIGO DE TRAZABILIDAD: 091 21 01</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>WAREHOUSE AND STORAGE <i>Almacén</i></li> </ul>	Long term storage condition: Optimum storage temperature: 5 - 10°C (41-50°F) <i>Condiciones de almacenamiento a largo plazo:            Temperatura de almacenamiento óptima: 5 - 10 ° C (41 - 50 ° F)</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>SHELL LIFE <i>Vida útil</i></li> </ul>	18 month in original unopened container <i>18 meses en su envase original sin abrir</i>	

**STATEMENT**

Declaración

<ul style="list-style-type: none"> <li>GMO <i>GMO</i></li> </ul>	Product free of GMO "Product no subject to GMO labeling according to CE 1829/2003 and 1830/2003". <i>Producto libre de GMO            "Producto no sujeto a etiquetado GMO según CE 1829/2003 y 1830/2003".</i>
--	---

**SPECIFICATION APPROVAL**

Aprobación de especificación

DETAILS <i>Detalles</i>	CUSTOMER <i>Cliente</i>	SALES – EXPORT <i>Ventas - Exportación</i>	QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT <i>Departamento de Calidad</i>
Approved by (Name) <i>Aprobado por (Nombre)</i>			
Approved by (Signature) <i>Aprobador por (Firma)</i>			
Date <i>Fecha</i>			

**CHAVIN DRIED S.A.C.**  
 URB. TABONCILLO MZ B LOTE 05 MZA. B LOTE. 5  
 ANCASH - CASHA – PERU  
 (051-1) 437-0240

