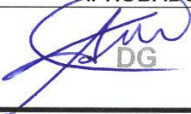


PELTISA 	ESPECIFICACION DE FRUTA	EPF	FECHA	PAG	ED
		25	14/05/18	Página 1 de 3	02

Familia	FRUTA FRESCA	
Nombre del producto	PERA CONFERENCIA	
Calidad	PRIMERA, EXTRA	
Origen (país-región)	ESPAÑA IMPORTACION	

Requerimientos		
Características Organolépticas	Fisionomía: De tamaño medio y una característica forma alargada. Su pulpa es crujiente y fácil de masticar. Es una variedad de otoño e invierno, muy resistente. Tiene un bajo valor calórico, cerca de 53 calorías por cada 100 gramos de fruta. Color: Pera de color verde claro y machas marrones. Sabor: sabor dulce y agradable, ligeramente ácido y muy aromática. Conforme madura, se ablanda y dulcifica.	
	La pera es una fruta refrescante, dulce, muy sabrosa y sobre todo fuente de numerosos nutrientes, lo que la hace de especial interés para un gran abanico de dolencias. Es una fruta con una gran riqueza en agua lo que la hace ser un alimento pobre energéticamente, por ello los especialistas en nutrición las recomiendan en dietas para mantener la línea. Es pobre en lípidos y proteínas, pero esto no plantea mucho problema ya que la dieta alimentaria española, hoy en día se caracteriza por ser excesiva en ambos nutrientes, con lo que la pera ayuda a equilibrar dicho exceso. Sus carbohidratos en forma de azúcares sencillos, fundamentalmente fructosa, la hace muy recomendable para deportistas en pleno ejercicio físico. Esto, junto con su contenido en levulosa la hacen que sea muy bien tolerada por los diabéticos. La fibra insoluble y soluble también está presente dentro de las propiedades de la pera, favoreciendo la eliminación del colesterol y regulando la función intestinal. La pera es la fruta que muestra una mayor concentración de pectina, por lo que esta fruta se convierte en un elemento excelente para evitar el estreñimiento, mejorar la intolerancia a la glucosa. Pero sin duda alguna, la pectina la podemos	
REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
 GC	 DG	

PELTISA 	ESPECIFICACION DE FRUTA	EPF	FECHA	PAG	ED
		25	14/05/18	Página 2 de 3	02

	considerar como una sustancia ideal para desintoxicar el organismo y estimular el intestino. La pera es una de las frutas más sabrosas y succulentas, siempre y cuando se coman en su punto de sazón, por lo que su consumo es adecuado en todas las etapas de la vida. Por su abundancia de potasio, su consumo conviene a quienes toman diuréticos que eliminan potasio, para suplir las pérdidas. Dado su carácter ligeramente astringente es apropiada en caso de diarrea y por su suave efecto diurético, en caso de retención de líquidos. Los taninos tienen propiedades astringentes y antiinflamatorias; secan y desinflan la mucosa intestinal (capa que tapiza el interior del conducto digestivo), por lo que el consumo de peras bien maduras resulta eficaz en caso de diarrea y otros trastornos digestivos (estómago delicado, gastritis, úlcera). Además, por su bajo contenido de hidratos de carbono y en sodio y alto en potasio, resultan muy recomendables para quienes sufren de diabetes, hipertensión arterial o afecciones cardiovasculares. Su contenido de potasio, deberán tenerlo en cuenta las personas que padecen de insuficiencia renal y que requieren de dietas especiales controladas en este mineral. destaca por su excelente calidad gustativa, por su buena conservación en frío y por su gran resistencia a las manipulaciones. Variedad según temporada o proveedor.	
Tamaño/peso /Formato	CAL. 18, 20, 24, 26, granel .	
Tolerancia 1-Defectos aceptables 2-Defectos cero	Calidad: ausencia o ligeros defectos de forma o coloración o epidérmicos cicatrizados de superficie total $\leq 4\text{cm}^2$ o ligeras quemaduras de sol de superficie $\leq 4\text{cm}^2$. Ligeros daños en pedúnculo. Rozaduras con ramas y hoja Humedad exterior anormal. Olor y/o sabor extraño. Podredumbre.	
Características Microbiológicas	Criterio interno basados en los reglamentos 178/2002 principios y registros generales de la legislación alimentaria, reglamento 2073/2005 y su modificación 1441/2007 criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios: Salmonella Spp Ausencia/25g Listeria Monocytogenes Ausencia/25g E.Coli B-glucoronidasa-positivo< 100ufc Estafilococos coagula-positivos < 100ufc	
Características Físico-Químicas	Cumplimiento de lo establecido para residuos de plaguicidas, como otros contaminantes en los productos alimenticios (metales pesados), según lo establecido en la reglamentación europea.	
Declaración de alérgenos	Según el reglamento 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor y el Real Decreto 1245/2008 modificación de la norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios, se consideran sustancias o productos que pueden causar alergias o intolerancias: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos. Este producto no se considera alérgeno, y no contiene ningún ingrediente alérgeno.	
REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		

PELTISA 	ESPECIFICACION DE FRUTA	EPF	FECHA	PAG	ED
		25	14/05/18	Página 3 de 3	02

Vida útil de producto	3 a 10 días desde la entrega(según temporada)
Condiciones de conservación	2 a 7°C

Envase, embalaje, transporte	
Envase	De 4 a 8kg en caja cartón y plástico con alveolo
Embalaje	Formato: según presentación. Peso neto: según presentación.
Detalles de entrega-distribución	Camión

Trazabilidad
La trazabilidad del producto queda registrada con un código en el albarán de entrega, a través del cual se identifica tanto el remitente como la partida de producto.

Legislación
Reglamento 1881/2006 Contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Y las modificaciones del mismo: Reglamento 629/2008, Reglamento 420/2011 y el reglamento 488/2014y el reglamento 2015/1005. Reglamento 396/2005, límite máximo de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Todas las modificaciones posteriores.

Observaciones
Es un producto de temporada y puede existir falta del mismo en alguna época del año.

REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		