



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

Rev. 09

Fecha revisión / Revision date 14/08/2019

DESCRIPCION / DESCRIPTION

GUACAMOLE "MEDITERRANEO"

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Peso / Weight: 1,06 gr/cm³

Color / Colour: Verde amarillento / Green - Yellow

Sabor / Flavour: Sabor a aguacate con un toque de limón,
ajo y hierbas / Taste of avocado with a bit of lemon,
garlic and herbs.

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Aguacate / Avocado > 84%

Cebolla / Onion <8%

Ajo / Garlic <3%

Aceite de olive / Olive oil <3%

Sal / Salt < 3%

Orégano / Marjoram <3%

Cilantro / Coriander <3%

Azucar / Sugar < 3%

Antioxidantes / Antioxidants: E330 , E300 < 1%

Estabilizante / Stabilizer: E415 < 1%

Conservante / Preservative: E202 < 1%

Cumple la norma / satisfies standard CE2073-2005

Sin alérgenos de acuerdo al anexo II del reglamento 1169/2011

ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL STANDARDS

ORGANISMO/ ORGANISM	MAX.
Total mesófilos / Mesophilic count	<100.000/gr
Enterobacteriaceae L+	<1000/gr
Escherichia coli	<10/gr
Salmonella	Ausencia/Negative
Staphylococcus aureus	<10/gr
Listeria	Ausencia/Negative
Levaduras y Mohos / Yeast & Mould	<1000 /gr

Cumple la norma / satisfies standard CE2073-2005

PROCESAMIENTO / PROCESSING

El producto se elabora con aguacate HASS el cual es madurado, clasificado, lavado, pelado y triturado. A continuación se añaden los demás ingredientes. Finalmente el producto se envasa y se congela.

The product is made with ripened HASS avocado which is sorted, washed, peeled, de-stoned and pulped. The other ingredients are then added and mixed. Finally the product is packed and frozen.

ENVASADO / PACKAGING

Bolsa plastica / Plastic bag: 3 kg

Cajas / boxes: 12 kg (4 bolsas / bags)

Palet / Pallet: 768 kg (64 cajas / boxes)

Bolsa plastica / Plastic bag: 0,5 kg

Cajas / boxes: 4 kg (8 bolsas / bags)

Palet / Pallet: 756 kg (189 cajas / boxes)

PROPIEDADES ANALÍTICAS / ANALITICAL PROPERTIES

PROPIEDAD / PROPERTY	VALOR / VALUE %
Proteínas / Proteins	1,36
Carbohidratos / Carbohydrates	8,3
Azucars / Sugars	1
Grasa / Fat	9,9
Grasas Saturadas/Saturated fats	1,1
Colesterol / Cholesterol	0
Sal / Salt	0,96
Energía / Energy (Kcal /100 grs)	127
pH	4,2 - 4,4

MANIPULACIÓN / HANDLING

Congelado / Frozen : almacenado / stored -18 °C

Descongelar bajo refrigeración o en agua a 0-4 °C /
Defrost under refrigeration or in water at 0-4 °C

USO CULINARIO / CULINARY USE

El guacamole puede usarse para "dipear" con nachos, untarse en tostadas y como guarnición para carne o pescado.
Guacamole can be served as a "dip" with nachos, as a spread on toasts and as a garnish both with meat or fish.

CADUCIDAD / SHELF LIFE

Primaria / Primary: Congelado 19 meses / Frozen 19 months

Secundaria / Secondary: Después de descongelar, 22 días en envase cerrado a 0-4 °C / After defrosting, 22 days in closed bag at 0-4° C

FRUMACO S.L.

C/ Ignacio Zuloaga 29700 Vélez Málaga. España

Tel/Fax: 952 55 81 00

www.frumaco.com