

Características y especificaciones del producto Medjool	
<b>General</b>	
<b>Origen</b>	Israel

<b>Nombre del producto</b>	Dátiles Medjool
<b>Especie de la planta</b>	Phoenix dactylifera
<b>Descripción del producto:</b>	
Atributos típicos	Suculento y dulce
Color	Marrón claro a oscuro (depende de la región de cultivo)
Textura	Jugoso y succulento
Calidad	Definida por la siguiente tabla
Componentes	Dátiles Medjool 100% naturales
Humedad	23%-26%
Olor	Ninguno

#	Calidad/Tamaño	Peso por unidad	Separación de la piel
1	Premium súper Jumbo	27 g+	0%-10%
2	Premium Jumbo	23-27 g	0%-10%
3	Premium large	18-23 g	0%-10%
4	Premium medium	15-18 g	0%-10%
5	Choice Jumbo	23-27 g	10%-30%
6	Choice large	18-23 g	10%-30%
7	Choice medium	15-18 g	10%-30%
8	444	18 g+	30%-40%

<b>Descripción del proceso:</b>	
1. Recepción del producto en la empacadora	Los dátiles son enviados desde el productor y recibidos en la planta de empaque, cada plancha es etiquetada con el número de entrega.
2. Desinfección	Los dátiles son desinfectados con calor a 52° C durante 4 horas en el invernadero de empaque.
3. Lavado y clasificación	Los dátiles son introducidos en la máquina de clasificación, lavados al comienzo del proceso y luego clasificados mecánicamente según las definiciones de tamaño y calidad de la empresa, que son introducidas en la computadora de la máquina de clasificación.
4. Reducción y cobertura	Los dátiles son empaquetados en un envase específico, y después de que un equipo de control de calidad comprueba el peso de cada caja, la caja final de cartón se cubre con una tapa de plástico y una cubierta de cartón.
5. Etiquetación	Cada cubierta de cartón es etiquetada de acuerdo con la solicitud y la aprobación del cliente. Las cajas finales se colocan en una plataforma y a continuación son etiquetadas con la siguiente información: código de barras, calidad/ tamaño de los dátiles, información sobre el cliente y fecha de producción.
6. Aseguramiento de la calidad.	El equipo de control de calidad examina el producto en diversas etapas del proceso, en el área de alimentación, en las salidas de la máquina y antes de la reducción. Además, cada lote se examina antes de ser cargado el día de carga.
7. Pruebas de laboratorio	Los dátiles son enviados a pruebas de laboratorio que incluyen pruebas microbiales y de residuos de pesticidas. Se realizan pruebas de laboratorio adicionales a pedido del cliente.
8. Almacenamiento	Los dátiles se mantienen frescos y sin daños en condiciones de refrigeración a -18° C. Esta temperatura permite mantener la calidad de la fruta durante un largo período.

<b>Vida de anaquel</b>	1 año a -18° C
<b>Envío</b>	Los dátiles son enviados en contenedores refrigerados de 20 o 40 pies (20 o 40 m), a -18° C
<b>Estándares de calidad</b>	Global Gap, BRC
<b>Estándares de comercio honesto</b>	Smeta
<b>Estándares orgánicos</b>	Control union, USDA, PPISEU

Valores del producto				
----------------------	--	--	--	--

Analítico		Meta	Mínimo	Máximo	Método usado para determinar el valor
Humedad		25%	23%	26%	Kit de prueba de la empacadora
Micotoxinsa:	• Aflatoxina B1	-	-	5 ug/kg	Prueba de laboratorio
	• Total de aflatoxina	-	-	15 ug/kg	Prueba de laboratorio

Microbiológico	Máximo	Valor	Método usado para determinar el valor
Recuento total de planchas	10 <sup>3</sup>	Cfu/g	Kit de prueba de la empacadora
Levaduras	10 <sup>3</sup>	Cfu/g	Prueba de laboratorio
Moho	10 <sup>3</sup>	Cfu/g	Prueba de laboratorio
E. coli	Negativo	/10g	Prueba de laboratorio
Salmonela	Negativo	/25g	Prueba de laboratorio

Detección de calibración de metales	Fe	Non Fe	Sts
	1,2 mm	1,5 mm	2,0 mm

OGM	El producto o sus componentes no contienen OGM
-----	--

Soluciones de empaque	Cajas de cartón
Peso de las cajas	180 gr- 908 g, 1kg, 2kg, 5 kg

**Valores nutricionales y alérgenos**

**Valores nutricionales por 100 g**

**Información calórica**

Calorías	277 (1160 KJ)
De carbohidratos	270 (1130 KJ)
De grasas	1,3 (5,4 KJ)
De proteínas	6,1 (25,5 KJ)
De alcoholes	(0,0 KJ)

**Carbohidratos**

Total de carbohidratos	75,0 gr
Fibra dietéticas	6,7 gr
Féculas	-
Azúcares	66,5 gr

**Grasas y ácidos grasos**

Grasa total	0,2 gr
Grasas saturadas	-
Grasas saturadas	-
Grasas monosaturadas	-
Grasas polisaturadas	-
Grasas no polisaturadas	-

**Proteínas**

Proteínas	1,8 gr
-----------	--------

**Vitaminas**

Vitamina A	149 IU
Vitamina C	0,0 mg
Vitamina K	2,7 mcg
Tiamina	0,1 mg
Riboflavina	0,1 mg
Niacina	1,6 mg
Vitamina B6	0,2 mg
Ácido fólico	15,0 mcg
Ácido pantoténico	0,8 mg
Colina	9,9 mg
Betaína	0,4 mg

**Minerales**

Calcio	64,0 mg
Hierro	0,9 mg
Magnesio	54,0 mg
Fósforo	62,0 mg
Potasio	696 mg
Sodio	1,0 mg

<https://nutritiondata.self.com/facts/fruits-and-fruit-juices/7348/2>

**Alergenos**

NC: No contiene    PC: Puede contener    C: Contiene

Alergenos	Incluidos en el producto	Tratados en la empacadora	Puede haber contaminación cruzada de materias primas
Cereal con contenido de gluten (p.ej. trigo, centeno, cebada, avena, espelta, o sus híbridos) y productos derivados	NC	No	No
Crustáceos y productos derivados	NC	No	No
Pescados y mariscos y productos derivados	NC	No	No
Huevos y productos derivados	NC	No	No
Pescados y productos derivados	NC	No	No
Maníes y productos derivados	NC	No	No
Granos de soja y productos derivados	NC	No	No
Leche y productos derivados (incluida la lactosa)	NC	No	No
Frutos secos (p.ej. almendra, avellana, cajú, pecán, macadamia) y productos derivados	NC	No	No
Apio y productos derivados	NC	No	No
Mostaza y productos derivados	NC	No	No
Sésamo y productos derivados	NC	No	No
Dióxido de sulfuro y sulfitos	NC	No	No