



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 01
Fecha: 21/02/2020

KIWI ASTURIANO VEGA D'AGUÍN

| | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| <i>Nombre comercial</i> | Kiwi | | | | | | | | | | | |
| <i>Nombre científico</i> | <i>Actinidia deliciosa</i> | | | | | | | | | | | |
| <i>Variiedad</i> | Kiwi verde | | | | | | | | | | | |
| <i>Categoría</i> | Primera | | | | | | | | | | | |
| <i>Alérgenos</i> | No contiene alérgenos | | | | | | | | | | | |
| <i>Coloración</i> | Pulpa de color verde esmeralda brillante rodeando al eje central, jugosa y blanda, tapizada por una piel con vellosidades de color pardo intenso | | | | | | | | | | | |
| <i>Criterios gustativos</i> | OLOR | Característico de la fruta, libre de olores extraños | | | | | | | | | | |
| | SABOR | Sabor dulce-ácido equilibrado, delicado y agradable | | | | | | | | | | |
| | TACTO | Firme, cubierto de una piel suave con vellosidades | | | | | | | | | | |
| <i>Criterios de madurez</i> | Recogida mínima con 7,5 °Brix | | | | | | | | | | | |
| <i>Criterios de calidad</i> | Se comercializan con un grado mínimo de 11/12 °Brix | | | | | | | | | | | |
| <i>Origen</i> | Principado de Asturias, España | | | | | | | | | | | |
| <i>Disponibilidad anual</i> | ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |

FORMATOS DE COMERCIALIZACIÓN

| | |
|------------------------------|--|
| <i>Formatos y calibres</i> | <ul style="list-style-type: none">🌿 Cesta de 1 kg de kiwis a granel, sin alveolos, con tapa. Calibres del 36 al 42.🌿 Caja de 3 kg de kiwis en una capa, con alveolos, con tapa. Calibres del 18 al 30.🌿 Caja de 6 kg a granel, sin alveolos, sin tapa. Calibres del 27 al 39.🌿 Caja de 10 kg a granel, sin alveolos, con tapa. Calibres del 27 al 39.🌿 Caja neutra de 10 kg a granel, sin alveolos, sin tapa. Calibres > 42 y kiwi desclasificado.🌿 Caja neutra de 15 kg a granel, sin alveolos, sin tapa. Calibres > 42 y kiwi desclasificado. |
| <i>Tolerancia de calibre</i> | En todas las categorías, un 10 % en número o en peso de kiwis que no se ajusten a las exigencias sobre peso mínimo o calibre. |



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 01
Fecha: 21/02/2020

CONTROL DEL PRODUCTO

Control producto

Todo producto suministrado cumple con las reglamentaciones concernientes al uso de pesticidas, herbicidas y fertilizantes. Todo producto, previo a su comercialización, puede ser sometido a pruebas de multiresiduos.

Se cumple, además, con las normativas de etiquetado y trazabilidad e, incluso, con las exigencias de diversos sistemas de calidad voluntarios como son GlobalGAP, Alimentos del Paraíso Natural o COPAE (producto ecológico).

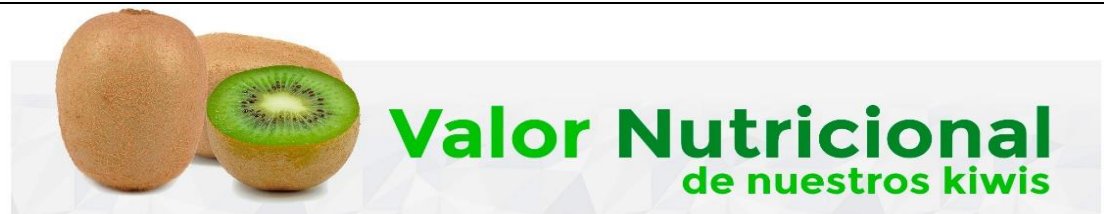
A parte, se realizan controles y seguimientos de la producción en finca, controles individuales de entrada en cada recepción, así como controles independientes periódicos de verificación de las condiciones higiénico-sanitarias de la nave, de cumplimiento de la legislación alimentaria, efectuados por euroLAB, una empresa consultora independiente.

ETIQUETADO DEL KIWI

Etiquetado

La etiqueta se sitúa en el frontal de la caja aportando la siguiente información: nombre y dirección de la empresa, lote y calibre del producto, número de RGSEAA y referencias a las certificaciones de calidad que tiene el producto.

Información nutricional



| | |
|-------------------------|---------------|
| Valor energético | 46 kcal/100g |
| Grasas | 0.29 g/100g |
| Ácidos grasos saturados | < 0.01 g/100g |
| Hidratos de carbono | 8.37 g/100g |
| Azúcares | 10.90 g/100g |
| Fibra alimentaria | 2.70 g/100g |
| Proteína | 1.03 g/100g |

| | |
|------------|---------------|
| Sal | 0.009 g/100g |
| Agua | 83.4 g/100g |
| Fósforo | 40mg/100g |
| Magnesio | 13.6 mg/100g |
| Potasio | 290.5 mg/100g |
| Vitamina C | 87.2 mg/100g |