

# IQF SWEET CHERRIES

CEREZA DULCE CONGELADA IQF

TECHNICAL DATA SHEET / FICHA TÉCNICA



## 1. PRODUCT INFORMATION INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

|                             |                                                                                             |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Product / Producto          | Frozen sweet cherries, individually quick frozen<br>Cereza dulce congelada individualmente  |
| Species / Especie           | <i>Prunus avium</i> L.                                                                      |
| Origin / Origen             | Chile                                                                                       |
| Process / Proceso           | IQF — Individually Quick Frozen                                                             |
| Ingredient / Ingrediente    | 100% sweet cherry / 100% cereza dulce                                                       |
| Presentation / Presentación | Pitted, whole fruit, without stem<br>Fruta entera, descaroada, sin pedúnculo                |
| Intended use / Uso previsto | Export / Food industry / Food service<br>Exportación / Industria alimentaria / Food service |



## 3. GENERAL DESCRIPTION DESCRIPCIÓN GENERAL

IQF Sweet Cherries are selected, processed and individually quick frozen using IQF technology, maintaining their characteristic color, flavor, aroma and shape. The product is free from contamination, fermentation, rot and foreign matter, and must be kept under a continuous cold chain.

La cereza dulce IQF corresponde a fruta seleccionada, procesada y congelada individualmente mediante sistema IQF, manteniendo sus características de color, sabor, aroma y forma. El producto debe ser libre de contaminación, fermentación, pudrición y materias extrañas, y debe mantenerse permanentemente bajo cadena de frío.



## 4. NON-ALLOWED DEFECTS DEFECTOS NO PERMITIDOS

Zero tolerance for:

- Rot.
- Mold.
- Fermentation.
- Live insects.
- Contamination.
- Glass.
- Metal.
- Plastic or other foreign bodies.
- Off-odors or off-flavors.
- Evidence of chemical contamination.
- Product with alterations that compromise food safety.

Tolerancia 0% para:

- Pudrición.
- Moho.
- Fermentación.
- Presencia de insectos vivos.
- Contaminación.
- Vidrio.
- Metal.
- Plástico u otros cuerpos extraños.
- Olores o sabores extraños.
- Evidencia de contaminación química.
- Producto con alteraciones que comprometan la inocuidad.



## 2. PRODUCT CHARACTERISTICS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

| Parameter / Parámetro                                        | IQF A                      | IQF B                                   |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------|
| Size (diameter) / Calibre                                    | > 18 – < 34 mm             | > 18 – < 34 mm                          |
| Brix / °Brix                                                 | ≥ 18°                      | ≥ 18°                                   |
| Color / Color                                                | Dark red to black, uniform | Red to dark red / black, characteristic |
| White core / Guata blanca                                    | 0%                         | Max. 3%                                 |
| Texture / Textura                                            | Firm                       | Firm to moderately firm                 |
| Split fruit / Fruta partida                                  | Max. 1%                    | Max. 3%                                 |
| Mechanical damage<br>Machucos / daño mecánico                | Max. 2%                    | Max. 5%                                 |
| Deformed fruit / Fruta deformada                             | Max. 1%                    | Max. 3%                                 |
| Discolored fruit / Fruta descolorida                         | Max. 2%                    | Max. 5%                                 |
| Overripe / soft fruit<br>Sobremadura / blanda                | Max. 2%                    | Max. 5%                                 |
| Rot / Mold / Fermentation<br>Pudrición / Moho / Fermentación | 0%                         | 0%                                      |
| Foreign matter / Materia extraña                             | 0%                         | 0%                                      |
| Stems / Pedúnculos                                           | Max. 1%                    | Max. 1%                                 |
| Pits / Carozo                                                | Pitted / Descaroada        | Pitted / Descaroada                     |
| Agglomeration / Producto aglomerado                          | Minimal                    | Max. 5%                                 |
| Surface ice / Hielo superficial                              | Not acceptable             | Not acceptable                          |



## 5. PACKAGING / EMPAQUE

Standard format / Formato estándar

- Corrugated carton box / Caja de cartón corrugado.
- Inner liner bag / Bolsa interior.
- Bulk IQF product / Producto IQF a granel.
- Net weight: 30 lb (13.62 kg) per box.  
Peso neto: 30 lb (13,62 kg) por caja.
- Labeling according to destination market and customer requirements.  
Etiquetado según mercado de destino y requerimiento del cliente.



## 6. STORAGE / ALMACENAMIENTO

- Storage and transport temperature:  
≤ -18 °C
- Temperatura de almacenamiento y transporte:  
≤ -18 °C



## 7. SHELF LIFE / VIDA ÚTIL



24 months from production date,  
under proper storage conditions.  
24 meses desde la fecha de elaboración,  
en condiciones adecuadas de almacenamiento.



## 8. ORIGIN / ORIGEN



High quality  
Chilean fruit for  
global markets

Fruta chilena de alta calidad  
para mercados globales