

Codice Documento
EXP-KW-CL-IT-005

Data Revisione
18/02/2026

Prodotto
Kiwi Surgelato IQF

Revisione
02



Kiwi a Polpa Verde IQF

Prodotto di Grado A (Premium), ottenuto da materia prima fresca, sana e selezionata. Il frutto viene pelato, lavato, tagliato (o lasciato intero) e sottoposto a surgelazione rapida (IQF) per preservarne intatte le proprietà organolettiche e nutrizionali.

1. Caratteristiche Generali

Varietà:	Hayward, Dori, Soreli, Green Light	Colore:	Verde uniforme caratteristico
Origine:	Cile	Sapore/Odore:	Tipico, privo di odori/sapori anomali
Periodo Raccolto:	Aprile - Maggio	Shelf Life:	24 mesi a -18°C

2. Specifiche dei Formati

A Kiwi Intero (Whole)

Descrizione:

Frutto intero, pelato e calibrato.

Dimensioni / Calibro:

Lunghezza: 40 - 70 mm

Diametro: 40 - 60 mm

Imballaggio Standard:

1x10kg | 1x12kg | 1x13kg | 1x30lbs (Cartone con sacco PE blu)

PARAMETRI FISICI (MAX DIFETTI PER 1000G)

DIFETTO	DESCRIZIONE	TOLLERANZA
Fuori Lunghezza	Minore di 40mm o maggiore di 70mm	Max 20%
Fuori Diametro	Minore di 40mm o maggiore di 60mm	Max 15%
Danno Meccanico	Danno o assenza fino al 25% dell'area, senza alterare l'aspetto	Max 15%
Resti di Pelle	Vestigi di pelle aderente maggiore a 3.0mm	Max 5 unità
Unità Pulpose	Consistenza blanda, sovraturazione	Max 10%
Spina (Woody conic)	Presenza di spina	Assente
Muffe / Marciume	Unità con presenza di funghi o marciume	Assente
Materia Estranea	Materia organica e inorganica (plastica, legno, insetti, ecc.)	Assente

B Kiwi a Fette (Slices)

Descrizione:

Taglio trasversale del frutto pelato (rondelle).

Dimensioni / Taglio:

Spessore 5-7mm (o ondulato su richiesta).

Imballaggio Standard:

4x2.5kg | 1x10kg (Cartone con sacco PE blu)

PARAMETRI FISICI (MAX DIFETTI PER 1000G)

DIFETTO	DESCRIZIONE	TOLLERANZA
Lunghezza	Tra 40 e 70 mm	≥ 80%
Fuori Lunghezza	Minore di 40mm o maggiore di 70mm	Max 20%
Spessore	Tra 9 e 10 mm	≥ 90%
Fuori Spessore	Minore di 9mm o maggiore di 10mm	Max 10%
Fette Integre	Unità che presentano oltre il 75% del taglio fette	≥ 80%
Pezzi e Calotte	Unità senza forma, tagli minori e/o calotte	Max 20%
Resti di Buccia	Vestigi di pelle aderente maggiore a 3.0mm	Max 1 cm²
Unità Polpose	Consistenza blanda, sovraturazione	Max 5%
Blocchi	Unità incollate (più di 3 pezzi)	Max 5%
Muffe / Marciume	Unità con presenza di funghi o marciume	Assente
Materia Vegetale Propria	Presenza di peduncolo e spine	Assente
Materia Estranea	Materia organica e inorganica (plastica, legno, insetti, ecc.)	Assente

C Kiwi a Cubetti (Dices)

Descrizione:

Taglio cubettato regolare.

Dimensioni / Taglio:

10 x 10 mm

Imballaggio Standard:

1x12kg | 1x13kg | 1x30lbs (Cartone con sacco PE blu)

PARAMETRI FISICI (MAX DIFETTI PER 1000G)

DIFETTO	DESCRIZIONE	TOLLERANZA
Cubetti Integri	Unità con >50% del volume del cubo	≥ 80%
Fuori Taglio	Cubetti < 50% della dimensione intera	Max 20%
Resti di Buccia	Vestigi di pelle aderente > 3.0mm	Max 1 cm²
Bastoni	Pezzi allungati o cubetti non tagliati	Max 4%
Blocchi	Più di 4 cubetti uniti (incollati)	Max 10%
Grumi	Unità sovrature, deformi	Max 3%
Materia Vegetale Propria	Presenza di peduncolo o spina	Assente
Materia Estranea	Materia organica e inorganica (plastica, legno, ecc.)	Assente

3. Specifiche Fisico-Chimiche

Brix	7° – 14°
pH	3.2 - 4.0
Materia Estranea	Assente
Pesticidi	Conforme Reg. UE
Metalli Pesanti	Conforme Reg. UE

4. Informazioni Nutrizionali

PORZIONE 100G

Energia (Kcal)	51.2
Proteine (g)	1.0
Grassi Totali (g)	0.6
Carboidrati (g)	10.5
Zuccheri Totali (g)	4.3
Sodio (mg)	17.4

Fonte: Tabella nutrizionale, secondo analisi chimica prossimale rapporto 170/2018.

5. Specifiche Microbiologiche

C.B.T.	< 50.000 ufc/g
Coliformi Totali	< 100 ufc/g
E. Coli	Assente / 25g
Listeria Monocytogenes	Assente / 25g
Salmonella	Assente / 25g
Lieviti e Muffe	< 5.000 ufc/g

6. Processo e Logistica

Processo: Selezione materia prima, lavaggio, pelatura, taglio, surgelazione IQF, selezione ottica, metal detector, confezionamento.

Stoccaggio: Conservare a temperatura inferiore a -18°C. Non interrompere la catena del freddo.

Trazabilità: Codice lotto, data produzione e scadenza riportati su ogni cartone/sacco.

Trasporto: Container Reefer a -18°C con registratore di temperatura.

7. Dichiarazioni

- **OGM:** Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.
- **Allergeni:** Assenti (secondo direttive UE).
- **Ionizzazione:** Prodotto non irradiato.
- **Additivi:** Nessun additivo aggiunto. 100% frutta.

Destinazione d'Uso

Prodotto adatto a tutti i consumatori. Adatto al consumo diretto previa scongelamento. Adatto per preparazioni culinarie.

Certificazioni



PACIFICO AUSTRALE TRADE

Via Sebastiano Caboto 7a, 20094, Milano (MI), Italia
info@pacificoaustrale.it | www.pacificoaustrale.it