

Documento N°. EXP-UV-CL-IT-006

Data di Emissione 02/02/2026

Prodotto Uva Thompson IQF

Revisione 01

Uva Thompson IQF

## Uva Thompson IQF

Uva bianca cilena premium, surgelata IQF. Dolce, croccante e pronta all'uso.

### 1. Descrizione del Prodotto

Uva varietà Thompson IQF del Cile, seedless (senza semi), alimento 100% naturale, senza additivi né conservanti. Il prodotto si presenta fresco e sano, mantenendo il colore tipico della varietà (verde chiaro/giallo paglierino), con una consistenza tenera e un sapore dolce caratteristico dell'uva fresca appena raccolta.

### 2. Caratteristiche Generali

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| Varietà:      | Thompson.                    |
| Origine:      | Cile.                        |
| Stagionalità: | Marzo – Aprile.              |
| Colore:       | Verde chiaro uniforme.       |
| Sapore:       | Dolce, tipico della varietà. |
| Calibro:      | Misto (M - L).               |

### 3. Specifiche Fisico-Chimiche

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| Brix:         | 16° - 18° (Min. 15°)       |
| pH:           | 3.2 - 3.8                  |
| Uva rotta:    | < 5%                       |
| Fuori colore: | < 3%                       |
| Pesticidi:    | Conforme ai regolamenti UE |

### 4. Standard di Qualità (campione da 1 kg)

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Agglomerati:      | < 3%               |
| Peduncoli/Raspi:  | Max 2 unità per kg |
| Foglie:           | Assente            |
| Corpi Estranei:   | Assente            |
| Muffa / Marciume: | Assente            |

### 5. Specifiche Microbiologiche

|                  |                |
|------------------|----------------|
| C.B.T.:          | < 50.000 ufc/g |
| Coliformi:       | < 100 ufc/g    |
| Lieviti e Muffe: | < 5.000 ufc/g  |
| E. Coli:         | Assente in 25g |
| Salmonella spp:  | Assente in 25g |
| Listeria spp:    | Assente in 25g |

### 6. Processo di Produzione

- I. Raccolta e sgranatura dell'uva in campo/stabilimento.
- II. Trasporto all'impianto di lavorazione.
- III. Lavaggio accurato e prima selezione qualitativa.
- IV. Surgelazione rapida in tunnel IQF.
- V. Selezione finale post-surgelazione.
- VI. Confezionamento secondo le specifiche del cliente.
- VII. Controllo Metal Detector e stoccaggio a -18°C.

### 7. Imballaggio e Logistica

|                |                                                                          |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Imballaggio:   | Cartone da 10kg o 13,6kg (30lbs) con sacco interno in PE alimentare blu. |
| Conservazione: | -18°C o inferiore                                                        |
| Shelf Life:    | 24 mesi dalla data di produzione.                                        |

### Informazioni Generali

|            |                                                                                      |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Allergeni: | Nessuno.                                                                             |
| OGM:       | Prodotto OGM free.                                                                   |
| Idoneità:  | Vegano e Vegetariano.                                                                |
| Uso:       | Una volta scongelato NON ricongelare. Ideale per macedonie, pasticceria e industria. |

### Certificazioni



HACCP



BRC