



# EXPORTADORA SUR BERRIES SpA

Email: [contacto@exportsurberries.cl](mailto:contacto@exportsurberries.cl)  
[www.exportsurberries.cl](http://www.exportsurberries.cl)



PRODUCTO DE  
**CHILE**  
PREMIUM  
QUALITY  
★★★



## ARÁNDANO IQF ENTERO IQF BLUEBERRIES



IQF  
INDIVIDUAL  
QUICK  
FROZEN



100% NATURAL  
SIN ADITIVOS  
NI CONSERVANTES  
100% NATURAL  
NO ADDITIVES  
NO PRESERVATIVES



PRODUCTO DE CHILE  
CHILEAN PRODUCT  
CALIDAD PREMIUM  
PREMIUM QUALITY

### INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO PRODUCT GENERAL INFORMATION

#### Descripción del Producto / Product Description:

Arándanos enteros 100% naturales, recolectados a mano en sus plantaciones en Chile, seleccionados en su óptimo grado de madurez. Congelados mediante tecnología IQF (Individual Quick Freezing) para preservar su integridad, sabor y valor nutricional.

100% natural whole blueberries, handpicked in our Chilean farms and carefully selected at their optimal ripeness. Individually Quick Frozen (IQF) to preserve their integrity, flavor and nutritional value.

• **Mercado / Market:** Exportación - Canal Retail y Food Service  
Export - Retail and Food Service Channel

• **Vida Útil / Shelf Life:** 24 meses a -18°C (0°F)  
24 months at -18°C (0°F)

• **Ingredientes / Ingredients:** 100% arándanos / 100% blueberries

• **Origen / Origin:** Chile

• **Variedad / Variety:** Cultivada y/o silvestre según temporada  
Cultivated and/or wild, depending on the season

#### Instrucciones de Almacenamiento / Storage Instructions:

Almacenar a -18°C (0°F). Una vez descongelado, consumir durante el día. No volver a congelar.

Keep at -18°C (0°F). Once thawed, consume within the day. Do not refreeze.



### ANÁLISIS ORGANOLEPTICOS ORGANOLEPTIC ANALYSIS

Característica Characteristic	Descripción Description
<b>Apariencia Appearance</b>	Frutos enteros, limpios y saludables. Whole fruits, clean and healthy.
<b>Color Color</b>	Azul oscuro a morado, uniforme. Dark blue to purple, uniform.
<b>Olor y Sabor Odor &amp; Taste</b>	Dulce con ligero toque ácido, sin sabores extraños. Sweet with slight acidity, no off-flavors.

### ANÁLISIS QUÍMICO / CHEMICAL ANALYSIS

Parámetro / Parameter	Especificación / Specification
<b>Pesticidas / Pesticides</b>	Cumple con normas RSA y EU Complies with RSA and EU standards
<b>Brix / Brix</b>	8 - 12 °[48]
<b>pH / pH</b>	3,0 - 3,4

### ANÁLISIS FÍSICO - COMPOSICIÓN Y TOLERANCIAS PHYSICAL ANALYSIS - COMPOSITION AND TOLERANCES

Tamaño de muestra: 500 gramos / Sample size: 500 grams

Componente / Component	Descripción / Description	Tolerancia / Tolerance
<b>Tamaño (calibre) / Size (caliber)</b>	Según variedad: 8 - 14 mm (promedio) According to variety: 8 - 14 mm (average)	± 1 mm
<b>Frutos Quebrados / Broken Fruits</b>	Mínimo de frutos partidos o aplastados Minimum of broken or crushed fruits	5% máximo 5% maximum
<b>Frutos Desmenuzados / Crushed Fruits</b>	Fragmented units or powder	3% máximo 3% maximum
<b>Materia Vegetal Propia / Own Plant Material</b>	Hojas, cáliz, ramas u otras partes de la planta Leaves, calyx, stems or other plant parts	1% máximo 1% maximum
<b>Materia Vegetal Extraña / Foreign Plant Material</b>	Materia ajena al producto (tierra, piedras, etc.) Foreign material (soil, stones, etc.)	Ausencia Absence
<b>Cuerpo Extraño / Foreign Matter</b>	Presencia de insectos o fragmentos Presence of insects or fragments	Ausencia Absence
<b>Daño Mecánico / Mechanical Damage</b>	Golpes, magulladuras o alteraciones superficiales Bruises, cuts or superficial damage	5% máximo 5% maximum

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Parámetro Parameter	Limite Máximo Maximum Limit
<b>Recuento Aerobios Mesófilos / Mesophilic Aerobic Count</b>	100.000 UFC/g
<b>Levaduras y Hongos / Yeasts and Molds</b>	10.000 UFC/g
<b>Coliformes Totales / Total Coliforms</b>	< 100 UFC/g
<b>E. coli / E. coli</b>	< 10 UFC/g
<b>Salmonella / 25 g</b>	Ausencia / Absence
<b>Listeria monocytogenes / 25 g</b>	Ausencia / Absence
<b>Staphylococcus aureus</b>	< 100 UFC/g

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITION FACTS

Porción: 100 g (aprox.) / Serving Size: 100 g (approx.)

	Porción: 100 g (aprox.) Serving Size: 100 g (approx.)
<b>Energía / Energy</b>	46 kJ
<b>Proteínas / Protein</b>	0,7 g
<b>Grasas Totales / Total Fat</b>	0,3 g
<b>Carbohidratos Disponibles / Available Carbohydrates</b>	14,5 g
<b>Azúcares Totales / Total Sugars</b>	10,0 g
<b>Fibra Dietética / Dietary Fiber</b>	2,4 g
<b>Sodio / Sodium</b>	1 mg
<b>Potasio / Potassium</b>	85 mg
<b>Vitamina C / Vitamin C</b>	9,7 mg

### ESPECIFICACIONES DE EMBALAJE / PACKAGING SPECIFICATIONS

#### ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING



- **Formato / Size:** 30 lb (13.61 k) / 1 x 10 kg
- **Sellado / Seal:** Cinta adhesiva azul  
Blue adhesive tape
- **Vida Útil / Shelf Life:** 24 meses desde fecha de envasado  
24 months from packing date

#### ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACKAGING



- **Tipo / Type:** Caja de cartón corrugado 30C  
Corrugated cardboard box 30C
- **Formato / Size:** 4 x 2,5 kg / 1 x 10 kg
- **Kilos por Caja /  
Kilos per Box:** 10 kg
- **Rotulado / Labeling:** Etiqueta interna estándar o según especificación del cliente  
Standard internal label or per customer specification



### CONTROL DE CALIDAD / QUALITY CONTROL

- **Detector de Metales:** Todo producto elaborado es sometido a control por detector de metales en línea.

**Metal Detector:** Every product is subjected to an in-line metal detector control.



- **Identificación y Trazabilidad:** Timbre detector, etiqueta, folio correlativo, código de lote y fecha de producción.

**Identification & Traceability:** Detector stamp, label, consecutive number, lot code and production date.

### CERTIFICACIONES Y CUMPLIMIENTO CERTIFICATIONS & COMPLIANCE

Icono	Descripción
	<b>GMO Free:</b> No contiene organismos genéticamente modificados. <b>GMO Free:</b> Does not contain Genetically Modified Organisms.
	<b>Allergen Free:</b> Producto libre sin aditivos ni colorantes. <b>Allergen Free:</b> Product free sin additives nor colorants.
	<b>No Additives:</b> 100% natural, no additives or colorants.
	<b>HACCP:</b> Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. <b>HACCP:</b> Hazard Analysis and Critical Control Points System.
	<b>Food Safety:</b> Cumple con estándares internacionales.
	<b>Control de Metales:</b> Detector de metales en línea de producción. <b>Metal Control:</b> In-line metal detector.

### USOS SUGERIDOS SUGGESTED USES

- **Repostería:** tartas, muffins, rellenos y decoraciones.  
**Bakery:** pies, muffins, fillings and decorations.
- **Helados, yogures y batidos.**  
Ice cream, yogurt and smoothies.
- **Confitería y chocolatería.**  
Confectionery and chocolate.
- **Preparaciones gourmet y salsas de frutas.**  
Gourmet preparations and fruit sauces.
- **Snacks saludables y cereales.**  
Healthy snacks and cereals.

### VENTAJAS DEL PRODUCTO PRODUCT ADVANTAGES

- ✓ **IQF Individual:** Congelación individual que mantiene forma, textura y valor nutricional.  
**IQF Individual:** Individual freezing that maintains shape, texture and nutritional value.
- ✓ **Calidad Premium:** Arándanos seleccionados, calibrados y procesados bajo altos estándares.  
**Premium Quality:** Selected blueberries, calibrated and processed under high standards.
- ✓ **Listo para usar:** Whole, no preparation needed.
- ✓ **Larga Vida Útil:** 24 meses de conservación a -18°C.  
**Long Shelf Life:** 24 months of storage at -18°C.
- ✓ **Proceso Controlado:** Estrictos estándares sanitarios y de inocuidad.  
**Controlled Process:** Strict sanitary and food safety standards.

### TEMPORADA / ORIGEN SEASON / ORIGIN



**COSECHA / HARVEST**  
Octubre - Marzo  
October - March



**ORIGEN / ORIGIN**  
Chile

ELABORADO POR:  
EXPORTADORA SUR BERRIES SpA

FECHA DE EMISIÓN / ISSUE DATE:  
Mayo 2025

VERSIÓN / VERSION:  
2.0

Los valores pueden variar según variedad y condiciones naturales.  
Fuente: USDA FoodData Central - Blueberries, raw.

This technical data sheet complies with all international quality standards and is for commercial use for export purposes.



**Chile**  
País Exportador  
Exporting Country