



EXPORTADORA SUR BERRIES SpA

Email: contacto@exportsurberries.cl

www.exportsurberries.cl



FRUTILLA IQF ENTERA IQF STRAWBERRIES WHOLE



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:

Frutillas chilenas seleccionadas en su óptimo grado de madurez, frescas, limpias y sanas. Congeladas rápidamente mediante tecnología IQF (Individual Quick Freezing) para preservar su textura, sabor, color y valor nutricional.

Chilean strawberries selected at their optimal degree of ripeness, fresh, clean and healthy. Quick Frozen using IQF (Individual Quick Freezing) technology to preserve their texture, flavor, color 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% frutillas / 100% strawberries
- **Origen / Origin:** Chile
- **Variedad / Variety:** Festival, San Andreas, Monterey y otras
Festival, San Andreas, Monterey and others
- **Temporada de Cosecha / Harvest Season:** Septiembre - Marzo
September - March

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
Apariencia Appearance	Producto obtenido a partir de frutillas enteras, frescas, limpias y sanas. Product obtained from whole, fresh, clean and healthy strawberries.
Color Color	Rojo intenso a rojo brillante, uniforme. Bright red to intense red, uniform.
Olor y Sabor Odor & Taste	Característico de la frutilla fresca, dulce con ligera acidez, sin olores extraños. Characteristic of fresh strawberry, sweet with slight acidity, no off-odors.
Textura Texture	Firme y jugosa, propia de la fruta congelada IQF. Firm and juicy, typical of IQF frozen fruit.

ANÁLISIS QUÍMICO / CHEMICAL ANALYSIS

Parámetro / Parameter	Especificación / Specification
Pesticidas / Pesticides	Cumple con normas RSA y EU Complies with RSA and EU standards
Brix / Brix	7 - 11 °[48]
pH / pH	3,0 - 3,6
Acidez Titulable / Titratable Acidity	0,6 - 1,2 % (ác. cítrico)
Humedad / Moisture	≤ 85 %

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
Tamaño (calibre) / Size (caliber)	Según variedad: 2,5 - 4,5 cm (promedio) According to variety: 2,5 - 4,5 cm (average)	± 1 cm
Frutos Quebrados / Broken Fruits	Mínimo de frutos partidos o aplastados Minimum of broken or crushed fruits	5% máximo
Materia Vegetal Extraña / Foreign Plant Material	Hojas, tallos, ramas u otras partes de la planta Leaves, stems or other plant parts	1% máximo
Cuerpo Extraño / Foreign Matter	Presencia de insectos o fragmentos Presence of insects or fragments	Ausencia Absence
Daño Mecánico / Mechanical Damage	Golpes, magulladuras o alteraciones superficiales Bruises, cuts or superficial damage	5% máximo

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Parámetro Parameter	Límite Máximo Maximum Limit
Recuento Aerobios Mesófilos / Mesophilic Aerobic Count	< 50.000 UFC/g
Levaduras y Hongos / Yeasts and Molds	< 10.000 UFC/g
Coliformes Totales / Total Coliforms	< 100 UFC/g
E. coli / E. coli	< 10 UFC/g
Salmonella / 25 g	Ausencia / Absence
Listeria monocytogenes / 25 g	Ausencia / Absence
Staphylococcus aureus	< 100 UFC/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITION FACTS

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

Por 100 g / Per 100 g

Energía / Energy	33 kcal (138 kJ)
Proteínas / Protein	0,7 g
Grasas Totales / Total Fat	0,3 g
Carbohidratos Disponibles / Available Carbohydrates	7,6 g
Azúcares Totales / Total Sugars	5,6 g
Fibra Dietética / Dietary Fiber	2,0 g
Sodio / Sodium	1 mg
Potasio / Potassium	153 mg
Vitamina C / Vitamin C	58 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 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

✓ GMO Free: No contiene organismos genéticamente modificados.	✓ Sin Alérgenos: Producto libre de alérgenos declarables.	✓ Sin Aditivos: 100% natural, sin aditivos, conservantes ni colorantes.	✓ HACCP: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.	✓ Inocuidad Alimentaria: Cumple con estándares internacionales.	✓ Control de Metales: Detector de metales en línea de producción.

USOS SUGERIDOS SUGGESTED USES

- **Repostería:** tartas, mermeladas, mousses y rellenos.
Bakery: pies, jams, mousses and fillings.
- **Bebidas y batidos.**
Beverages and smoothies.
- **Helados y yogures.**
Ice cream and yogurt.
- **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:** Frutillas seleccionadas, Premiación Quality: Selected strawberries, calibrated and processed under high standards.
- ✓ **Listas para Usar:** Enteras, sin necesidad de preparación.
Ready to Use: Whole, no preparation needed.
- ✓ **Large 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
Septiembre - Marzo
September - March



ORIGEN / ORIGIN
Chile

ELABORADO POR:
EXPORTADORA SUR BERRIES SpA

FECHA DE EMISIÓN / ISSUE DATE:
Mayo 2025



Los valores pueden variar según variedad y condiciones naturales.
Values may vary according to variety and natural conditions.

Esta ficha técnica cumple con todos los estándares internacionales para la exportación de alimentos congelados.

This technical data sheet complies with all international standards for the export of frozen food products.



Chile
País Exportador
Exporting Country