



PROPIEDADES FISICAS- <i>PHYSICAL PROPERTIES</i>	
ATRIBUTOS- <i>ATTRIBUTES</i>	VALORES- <i>RESULTS</i>
UNIDADES - <i>UNITS</i>	(200 – 300) unit/100 gr. (200 – 300) unit/100 gr.
GRADO DE SELECCIÓN – <i>SELECTION GRADE</i>	Elegido - <i>Select</i>
COLOR	Marrón uniforme – <i>Uniform brown</i>
OLOR Y SABOR – <i>TASTE AND FLAVOUR</i>	Propios, dulces y agradables - <i>Sweet, Typical raisins. Free of any off taste</i>
PASAS DAÑADAS – <i>DAMAGE RAISINS</i>	≤ 5%
PASAS ENMOHECIDAS - <i>MOULDY DAMAGE</i>	≤ 2%
PASAS DECOLORADAS O DAÑADAS POR FERMENTACIÓN – <i>BLEACHED RAISINS</i>	< 2%
PARTES DE PEDÚNCULO – <i>PIECES OF STEMS</i>	≤ 2 unidades/ kg ≤2 units/ kg
PEDICELO > 3mm - <i>CAPSTEMS</i>	≤ 5%
AZUCARADO- <i>SUGARED</i>	≤ 5%
GRANOS VANOS- <i>UNDEVELOPED RAISINS</i>	≤ 6%
MATERIAL EXTRAÑO – <i>FOREIGN MATERIAL</i>	≤ 0,1%
INSECTOS MUERTOS - <i>DEATH INSECTS</i>	Ausencia- <i>Absence</i>
INSECTOS VIVOS – <i>ALIVE INSECTS</i>	Ausencia- <i>Absence</i>
PROPIEDADES QUÍMICAS - <i>CHEMICAL PROPERTIES</i>	
ATRIBUTOS- <i>ATTRIBUTES</i>	VALORES- <i>RESULTS</i>
HUMEDAD (Método DEAN-STARK) - <i>MOISTURE</i>	≤ 19%
ACEITE VEGETAL – <i>VEGETAL OIL</i>	≤ 0,5%



PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	
ATRIBUTOS- ATTRIBUTES	VALORES- RESULTS
RECuento TOTAL EN PLACA- AEROBIC PLATE COUNT	≤ 10.000 UFC/g
COLIFORMES TOTALES - COLIFORMS	≤ 100 UFC/g
HONGOS - MOULDS	≤ 1000 UFC/g
LEVADURAS - YEAST	≤ 1000 UFC/g
ENTEROBACTERIAS - ENTEROBACTERIACEAE	≤ 10 UFC/g
ESCHERICHIA COLI	Ausencia/g – Absence/g
SALMONELLA	Ausencia/ 250g – Absence/250g
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO – TRANSPORT AND STORAGE	
ATRIBUTOS- ATTRIBUTES	VALORES- RESULTS
TEMPERATURA - TEMPERATURE	10-25°C
HUMEDAD RELATIVA – RELATIVE HUMIDITY	$\leq 60\%$
CONDICIONES DEL LUGAR – CONDITIONS OF PLACE	Fresco, seco y cerrado, libre de insectos, plagas y contaminantes <i>Fresh, dry and closed, free of insects, plagues and pollutants</i>
FECHA DE VENCIMIENTO - DATE OF EXPIRATION	365 días a partir de la fecha de elaboración <i>365 days from the date of production</i>