

Natural Food Argentina SA

LOS PICUNHES, 722 - MONTE COMAN, MENDOZA, ARGENTINA. CUIT: 33-71103513-9

LISTA DE EMPAQUE

FECHA: 09/12/2024

Productor: NATURAL FOOD ARGENTINA SA.

Cuit: 33-71103513-9

Domicilio: Los Picunches 722-Monte Coman, Mendoza, Argentina

Importador: JTC DISTRIBUIDORA LTDA

RUA SAMUEL HEUSENRO. 463 -SALA 302,

CENTRO CEP 88301-320 ITAJAI SC BRASIL

CNPJ: 07.612.579/0005-16

NUESTRA REFERENCIA: FACTURA NRO 00005-00000183

FACTURA NR: 391

MERCADERIA:

-2450 CAJAS DE 10 KGS C/U DE CIRUELAS D'AGEN SIN CAROZO HUMEDAD 30-
32% COSECHA 2024 MARCA: D'ORO
NCM 0813.20.20

400 CJS CALIBRE EX 132/154

2050 CJS CALIBRE EX 110/132

LOTE: E-18569-25/24

FECHA DE ELABORACIÓN: DEZEMBRO 2024

FECHA DE VALIDAD: DEZEMBRO 2026

TOTAL DE BULTOS: 2450 CAJAS

TOTAL PESO NETO: 24.500,00 KGS

TOTAL PESO BRUTO: 25.725,00 KGS

CLAUDIO SEBASTIAN GURIA
Despachante de Frutas
CUIT 20-2562023-8

Natural Food Argentina SA

CERTIFICADO DE ANALISIS

Producto: Ciruelas D'Agen sin Carozo
 Calibre: 110/132
 Marca: D'ORO
 Cajas: cajas de 10 Kgs
 Elaborado por: NATURAL FOOD ARGENTINA SA
 Solicitado por: JTC DISTRIBUIDORA LTDA
 RUA SAMUEL HEUSI NRO 463 -SALA 302
 CENTRO CEP 88301-320 ITAJAI SC BRASIL
 CNPJ: 07.812.579/0005-16

Lote N°: E-18569-25/24
 Fecha de Fabricación: DEZEMBRO 2024
 Fecha de Validez: DEZEMBRO 2026
 Cosecha: 2024

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Determinación	Resultado
Recuento Total de bacterias	<10.000 ufc/g
Coliformes totales	<10 ufc/g
E. coli/g	Ausencia
Salmonella/25g	Ausencia
Levaduras	<1000 ufc/g
Hongos	<1000 ufc/g
Ocratoxina Totales (*)	No detecta
Aflatoxinas Totales B1, B2, G1, G2 (*)	No detecta
Aflatoxinas B1 (*)	No detecta

(*) Análisis realizado en laboratorio externo, valor vigente del resultado proveniente de muestra obtenida anual proceso 2022.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Factor de Calidad o Atributo	Resultado
Humedad (promedio)	30,5%
Olor	Característico según patrón, sin olores extraños
Sabor	Característico
Color	Característico

ANÁLISIS DE METALES PESADOS

Determinación	Resultado
Sorbato de potasio (*)	998,31 mg/Kg
Arténico (*)	< 0,05 mg/Kg
Plomo (*)	< 0,2 mg/Kg
Cadmio (*)	< 0,05 mg/Kg
Mercurio (*)	< 0,05 mg/Kg

(*) Análisis realizado en laboratorio externo, valor vigente del resultado proveniente de muestra obtenida anual proceso 2022.

Los resultados consignados en el presente informe de análisis físico químico son producto del promedio de todos los valores obtenidos del análisis de las muestras extraídas según el muestreo sistemático espacial por atributos relacionados al lote.

CLAUDIO SEPARETIN CURIA
 Despacho de Representación
 CURT 23-25828525-8

Natural Food Argentina S.A

Natural Food Argentina SA

LOS PICUNHES, 722 - MONTE COMAN, MENDOZA, ARGENTINA. CUIT: 33-71103913-9

FECHA: 09/12/2024

DECLARACIÓN DE SECADO DE CIRUELA EN HORNO

NUESTRA REFERENCIA: FACTURA NRO 00005-00000183

Por la presente:

Certificamos que en el producto CIRUELA SECA S/C HUESO, en todas sus presentaciones; la ciruela es deshidratada mediante la eliminación del agua de la fruta fresca induciendo un cambio de fase del agua de líquida a vapor mediante la aplicación de calor.

El proceso consiste en volcar la fruta fresca a una cuba de lavado, luego extraerla y colocarla en bandejas. Las bandejas son apiladas sobre un carro, el cual se va a ir desplazándose a lo largo del horno a gas. Con una temperatura entre 60 - 65 grados provocando la reducción del contenido de humedad a un 17-18% final aprox. Entra por un extremo como fresca y sale por el otro con la ciruela deshidratada. El proceso de exposición de la fruta al calor dura aprox. 12 horas. A lo largo del recorrido lineal del carro, este va recibiendo aire en contracorriente logrando así la deshidratación de la fruta.

CLAUDIO SEBASTIAN CURIA
Desarrollador de Alimentos
CUIT-20-25610523-5

Natural Food Argentina SA



CERTIFICADO DE ANALISIS

Producto: Ciruelas D'Agen sin Carozo
Calibre: EX 132-154
Marca: D'ORO
Cajas: 2050 cajas de 10 Kgs
Elaborado por: NATURAL FOOD ARGENTINA SA
Solicitado por: JTC DISTRIBUIDORA LTDA
RUA SAMUEL HEUSI NRO: 463 -SALA 302
CENTRO CEP 88301-320 ITAJAI SC BRASIL
CNPJ: 07.612.579/0005-16

Lote N°: E-18569-25/24
Fecha de Fabricación: DEZEMBRO 2024
Fecha de Validez: DEZEMBRO 2026
Cosecha: 2024

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Determinación	Resultado
Recuento Total de bacterias	<10.000 ufc/g
Coliformes totales	<10 ufc/g
E. coli/g	Ausencia
Salmonella/25g	Ausencia
Levaduras	<1000 ufc/g
Hongos	<1000 ufc/g
Ocratoxina Totales (*)	No detecta
Aflatoxinas Totales B1, B2, G1, G2 (*)	No detecta
Aflatoxinas B1 (*)	No detecta

(*) Análisis realizado en laboratorio externo, valor vigente del resultado proveniente de muestra obtenida anual proceso 2022.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Factor de Calidad o Atributo	Resultado
Humedad (promedio)	30,5%
Olor	Característico según patrón, sin olores extraños
Sabor	Característico
Color	Característico

ANÁLISIS DE METALES PESADOS

Determinación	Resultado
Sorbato de potasio (*)	998,31 mg/Kg
Arsénico (*)	< 0,05 mg/Kg
Plomo (*)	< 0,2 mg/Kg
Cadmio (*)	< 0,05 mg/Kg
Mercurio (*)	< 0,05 mg/Kg

(*) Análisis realizado en laboratorio externo, valor vigente del resultado proveniente de muestra obtenida anual proceso 2022.
Los resultados consignados en el presente informe de análisis físico-químico son producto del promedio de todos los valores obtenidos del análisis de las muestras extraídas según el muestreo sistemático espacial por atributos realizados al lote.

CLAUDIO SERRAVALLO CURIA
Despachante de Alimentos
CUT 2235010525-5

Natural Food Argentina S.A