

	<h1>BIMI</h1>	Versión : <b>1/20</b>
		Fecha : <b>07/09/20</b>

## 1 – PRODUCTO A SERVIR:

### 1.1. Características principales

Criterios		CARACTERISTICAS	Producto No Conforme	Tolerancia en el lote
Especie		<b>BIMI</b>		<b>0% RECHAZO</b>
Variedades	Preferidas	-		
	Admitidas	-		
Categoría		1ª		
Origen	Preferido(s)	ESPAÑA		
	Admitido(s)	ESPAÑA		
Marcas Comerciales				<b>5% RECHAZO</b>
Calibrado	Peso	BANDEJA 200 GRAMOS		
	Longitud	15-22 CM		
	Diámetro	0.8-2 CM DE GROSOR		
Aspecto externo	Aspecto	VERDE CLARO		
	Forma	<u>1ª CATEGORIA</u>		
	Color	Verde típico sin tonos violetas	Amarillo	
Aspecto interno		Verde muy pálido con ramos cortos		
Frescura		100% APROVECHAMIENTO		

### 1.2. Características organolépticas

Criterios	CARACTERISTICAS	Producto No Conforme	Tolerancia en el lote
Madurez	-	-	-
Dureza	-	-	
Jugosidad	-	-	
Contenido en Azúcares	-	-	
Acidez	-	-	
	-	-	
	-	-	
	-	-	
Sabor	SABOR SUAVE	-	

### 1.3. Características sanitarias

Criterios	CARACTERISTICAS	Producto No Conforme	Tolerancia en el lote
Físicos :presencia de daños, deshidratación, sobremaduración,	Producto limpio, desprovisto de materiales extraños (tierra, pajas, piedras, etc....)	Producto sucio. Presencia de restos de tratamientos....	<b>10% RECHAZO</b>
Microbiológicos : ✓ Enmohecido ✓ Podrido ✓ Otros	Producto sano, exento de podredumbres	Presencia de podrido o enmohecido.	<b>2% RECHAZO</b>
Químicos ✓ Residuos pesticidas ✓ Residuos nitratos ✓ Otros restos de : productos de lavado, de desinfección,...	Cumplimiento estricto Normativa Vigente :  *ANEXO I, 91/414 CEE		<b>Sobrepasar LMR RECHAZO</b>
METALES PESADOS	Debe cumplir con los niveles máximos para METALES PESADOS establecidos. * Reglamento (CE) n o 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.	CUANDO SUPERE EL LIMITE MÁXIMO ESTABLECIDO EN EL CODEX ALIMENTARIO	CADMIO (Cd) <0.05 mg/kg PLOMO (Pb) <0.3mg/kg MERCURIO (Hg) <0.01 mg/kg

	<h1>BIMI</h1>	Versión : <b>1/20</b>
		Fecha : <b>07/09/20</b>

## 2 – PRESENTACION Y ENVASADO

### 2.1. Acondicionado - Envasado

Criterios		CARACTERISTICAS	Producto No Conforme	Tolerancia en el lote
Definición del Producto		<b>BIMI</b>		
CUG		-		
EAN		<b>8425264000146</b>	Ausente, ilegible o erróneo	
U.E. (Unidad de Envasado)	Tipo	BANDEJA PLASTICO CON FILM TRANSPARENTE	U.E. No conforme o rota	<b>0% RECHAZO</b>
	Dimensiones			
	Cantidad / U.E.	20 GR por encima del peso solicitado		
Envasado	Tipo de Caja	SEGÚN CLIENTE	Tipo No Conforme	<b>0% RECHAZO</b>
	Dimensiones	-	Dimensiones No Conformes	
	Presentación	-	Acodto. No Conforme	
Paletizado	Tipo y Dimensiones	SEGÚN CLIENTE	Palet No Conforme	<b>0% RECHAZO</b>
	Cajas por Palet	-	Falta o exceso	
	Acondicionado Palet	<b>Adecuado</b>		

### 2.2. Características de Etiquetado

Criterios	Etiquetado de Frutas	Etiquetado de U.E.	Etiquetado de cajas	NC del lote
Soporte			Etiqueta de Normalización	<b>0% RECHAZO</b>
Nombre del Producto y composición		<b>BIMI</b>	<b>BIMI</b>	
Nombre de la Variedad		OPCIONAL	OPCIONAL	
Categoría		<b>CAT 1ª</b>	OPCIONAL	
Calibre		<b>Peso Neto</b>		
Origen		<b>Zona, provincia o Comunidad Autónoma</b>	<b>OPCIONAL</b>	
Tratamientos post Cosecha		-	-	
Peso Neto ó Peso Mínimo Garantizado		<b>SEGUN CALIBRE</b>	OPCIONAL	
Código Barras Conforme		<b>8425264000146</b>	OPCIONAL	
Id. Proveedor (Productor y/o envasador)		SI, Razón social y Dirección	SI, Razón social y Dirección	
Identificación del Lote		SI	OPCIONAL	
Datado		SI : fecha envasado D/SS	Idem Anterior y Bien visible	
Símbolo ECO-Envase		SI	SI	
Logotipo				<b>0% RESERVAS</b>
Recetas o Consejos de Utilización			OPCIONAL	
Consejos de Conservación			OPCIONAL	
Información Nutricional			OPCIONAL	
Precauciones de Manipulado				
Otras Informaciones		OPCIONAL	OPCIONAL	

<b>No conforme si...</b>	Ausente, ilegible o erróneo	Ausente, ilegible o erróneo	Ausente, ilegible o erróneo
--------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

## 3- CONDICIONES DE TRANSPORTE Y MANIPULACION

Criterios	CARACTERISTICAS	Tolerancia en el lote	
PRESENCIA FICHA PALET	SI	<b>0% RESERVAS</b>	
Límite de Aceptación en Plataforma (D = Día de Envasado)			
Temperatura de Transporte y Entrega	T° mínima	2 °C	<b>0% RECHAZO</b>
	T° optima	3-4 °C	
	T° máxima	5 °C	
Temperatura de Almacenamiento y conservación	T° optima	2-4°C	