

# Ficha Técnica

## Ciruelas Deshidratadas

### Características generales:

#### Producto

Producto de origen chileno, secado al sol y preparado a partir de las mejores ciruelas D´Argen del Valle Central de Chile. Se comercializa con o sin carozo. Su color es oscuro, de forma redonda, textura suave y dulce, de olor natural, típico de la variedad. Preparado para consumo humano.

### CIRUELAS D´ARGEN:



### Calibre:

| Sin Carozo | Con Carozo |
|------------|------------|
| 30/40      | 30/40      |
| 40/50      | 40/50      |
| 50/60      | 50/60      |
| 60/70      | 60/70      |
| 70/80      | 70/80      |
| 80/90      | 80/90      |
| 90/100     | 90/100     |
| 100/120 *  | 100/120    |
| 120/140 *  | 120/140    |
|            | +140       |

### Ingredientes:

|                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| Ciruelas secadas al sol      | 99,6%                    |
| Aceite comestible autorizado | 0,3% - 0,5% o sin aceite |
| Sorbato de Potasio           | 800 – 1200 ppm*          |

\* Ajustado a requerimiento del cliente y temperatura de destino

\* Sistema descarozado Elliot



### Características Generales:

#### Selección

Nuestras ciruelas son seleccionadas, lavadas y procesadas bajo las certificaciones BRC (British Retail Consortium) y Kosher. Los productos son seleccionados por laser y controlados por Sistema de detección de metal.

#### Empaque

El producto se en cajas de 10 kilos. Es protegido en su interior con una bolsa de poliuretano de 10 kilos. También puede ser empacado en bolsas selladas de 1 kilo.



#### Despacho y Almacenamiento

Un contenedor de 20ft tiene capacidad para 2.050 cajas de 10 kilos. El producto debe ser almacenado en un ambiente fresco (10º C) y seco (50% a 60%).

#### Usos

Puede ser utilizado como materia prima para recetas de cocina y pastelería o puede ser consumido directamente como complemento alimenticio. Consumir preferentemente antes de 12 meses, para mantener las características del producto.



*Composición:*

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| <b>Calorias / 100 grs.</b>         | <b>240 Kcal</b> |
| <b>Valor Nutricional/ 100 grs.</b> |                 |
| Colesterol                         | 0,0 g.          |
| Proteina                           | 2,2 g.          |
| Grasas totales                     | 0,2 g.          |
| Hidratos de Carbono                | 63,9 g.         |
| Sodio                              | 2,0 g.          |
| Fibra                              | 9,0 g.          |

Aspectos microbiológicos:

|                   |   |
|-------------------|---|
| E. Coli (CFU/g)   | < 10 cfu/grs  |
| Salmonella        | NEGATIVO en 50 grs  |
| Pseudomona aerus  | AUSENCIA  |
| Aflatoxina B1     | Max 2 ppb   |
| Enterobacterias/g | < 1.000 cfu/grs   |
| Levadura y Hongos | < 500 cfu/ grs  |
| Moho              | < 500 cfu/grs   |
| Condición física  | <p>Humedad: 28% - 33%</p> <p>Defectos totales: 10% max</p> <p><b>Fragmento de carozo (impureza):</b></p> <p><i>Ciruela sin carozo:</i> Max 0,5%, para calibre 30 - 80-; Max 1,0%, para calibre 80 - 100</p> <p><i>Ciruela Elliot:</i> max 2,0%, para calibre +100</p> |



*Information of Exporter:*

Company: Groppo SpA.

ID: 76.308.223-7

Address: Condell 1530 n° 41, Valparaíso, Chile

Legal representative: Renzo Antognoli O.

Mail: [rao@igroppo.com](mailto:rao@igroppo.com)