

## Ciruelas Condición Natural

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VARIEDAD	Ciruela Europea		
TRAZABILIDAD	100% campos propios y planta procesadora		
CONDICIÓN DE LA FRUTA	Ciruela deshidratada con carozo		
MÉTODO DE SECADO	Hornos de secado y sol		
UBICACIÓN PLANTA PROCESO Y CAMPOS	Valle de Colchagua, Chile		
CALIBRES	30/40 60/70 90/100 144/UP	40/50 70/80 100/120	50/60 80/90 120/144

### INFORMACION NUTRICIONAL (CADA 100 G)

<b>CALORÍAS</b> 230 (KCAL)	<b>GRASA TOTAL</b> 0.3 (G)	<b>COLESTEROL</b> 0 (MG)
<b>GRASAS TRANS</b> 0 (G)	<b>PROTEÍNAS</b> 3.1 (G)	<b>FIBRA DIETÉTICA</b> 7.8 (G)
<b>CARBOHIDRATOS</b> 65 (G)	<b>SODIO</b> 0 (MG)	<b>POTASIO</b> 190 (MG)

### CARACTERÍSTICAS BIOQUÍMICAS\*

HUMEDAD (%)	16-20
-------------	-------

\*Puede variar de acuerdo a los requerimientos de cada cliente

### ALMACENAMIENTO\*

DURABILIDAD	12 meses desde fecha de producción
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	7°C ±3° y 55% ±5% H°

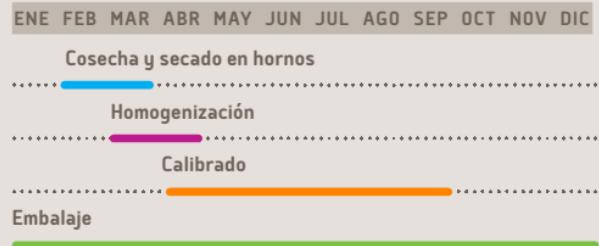
\*Puede variar de acuerdo a los requerimientos de cada cliente

### EMBALAJE \*\*

TIPO	CAJA CARTÓN	SACO POLIPROPILENO
<b>Descripción</b>	Caja de cartón con bolsa de polietileno azul	Saco Polipropileno
<b>Cantidad</b>	8 kg	25 kg
<b>Diseño</b>	Diseño Goodvalley o propio del cliente	Diseño Goodvalley o propio del cliente
<b>Embalaje**</b>		

\*\*Puede variar de acuerdo a los requerimientos de cada cliente

### CALENDARIO PRODUCCIÓN



### CERTIFICACIONES

