



Goodvalley

Dried Fruits – Colchagua – Chile

Ciruela sin Carozo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | | |
|-----------------------------------|--|----------------|-------|
| VARIEDAD | Ciruela Europea | | |
| TRAZABILIDAD | 100% campos propios y planta procesadora | | |
| CONDICIÓN DE LA FRUTA | Ciruela deshidratada, tiernizada, sin carozo | | |
| MÉTODO DE SECADO | Secado en horno/Secado a sol | | |
| UBICACIÓN PLANTA PROCESO Y CAMPOS | Valle de Colchagua, Chile | | |
| CALIBRES | 30/40 60/70 | 40/50 70/80 | 50/60 |

INFORMACION NUTRICIONAL (CADA 100 G)

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

CARACTERÍSTICAS BIOQUÍMICAS*

| | |
|--------------------------|----------------------|
| SORBATO DE POTASIO (PPM) | 400-1000 |
| HUMEDAD (%) | 28-34 |
| ACEITE | Vegetal o sin aceite |

*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 | CANISTER RETAIL | DOYPACK RETAIL |
|--------------------|---|--|---|
| Descripción | Caja de cartón con bolsa de polietileno azul | Recipiente de plástico o polipapel (impermeable), con sello de plástico interno, y cubierta externa de plástico termoformado | Bolsa de plástico resellable, (autosoportante) |
| Cantidad | 10 kg o 5 kg | 500 g o 250 g | 1000 g, 500 g, 250 g |
| Diseño | Diseño Goodvalley o propio del cliente | Diseño Goodvalley o propio del cliente | Diseño Goodvalley o propio del cliente |
| Embalaje |  |  |  |

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

CALENDARIO PRODUCCIÓN

ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC

Cosecha y secado en hornos

Homogenización

Calibrado

Tiernizado y embalaje

CERTIFICACIONES

