



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

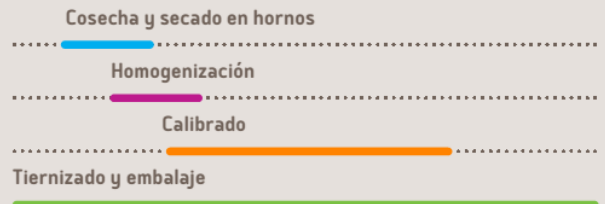
EMBALAJE**

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



CERTIFICACIONES

