

# Ciruelas Secas

## Prunes



### FICHA TÉCNICA *Specification Sheet*

<b>VARIETADES</b> <i>Varieties</i>	Ciruela D'Agen <i>D'Agen prunes</i>
<b>CONDICIÓN DEL FRUTO</b> <i>Fruit Condition</i>	Ciruela deshidratada, ablandada, con hueso o deshuesada <i>Dried and softened prunes, with pit or pitted.</i>
<b>MÉTODO DE SECADO</b> <i>Drying Method</i>	Secado en horno / Secado al sol <i>Oven dried / Sun dried</i>
<b>UBICACIÓN DE CAMPOS Y PLANTA</b> <i>Crops and Factory Location</i>	Melipilla, Chile
<b>CALIBRES</b> <i>Sizes</i>	

### EMBALAJE\* *Packaging\**

TIPO <i>Type</i>	CAJA DE CARTÓN <i>Carton Box</i>	ENVASE CLAMSHELL <i>Plastic Clamshell</i>	DOYPACK RETAIL <i>Retail Doypack</i>
<b>DESCRIPCIÓN</b> <i>Description</i>	Caja de cartón con bolsa interior de polietileno azul <i>Carton box with blue polyethylene inner bag</i>	Envase plástico tipo clamshell, impermeable, de plástico termoformado. <i>Plastic clamshell container, waterproof, thermoformed plastic.</i>	Bolsa plástica resellable tipo doypack <i>Resealable plastic doypack (stand-up)</i>
<b>CANTIDAD</b> <i>Quantity</i>	10 kg o 5 kg <i>10 kg or 5 kg</i>	500 g o 250 g <i>500 g or 250 g</i>	1000 g, 500 g, 250 g <i>1000 g, 500 g, 250 g</i>
<b>DISEÑO</b> <i>Design</i>	Peuma o diseño del cliente <i>Peuma or customer design</i>	Peuma o diseño del cliente <i>Peuma or customer design</i>	Peuma o diseño del cliente <i>Peuma or customer design</i>
<b>EMBALAJE</b> <i>Packaging</i>			

\*Puede variar según los requisitos del cliente.  
*\*May vary according to customer requirements.*

### CARACTERÍSTICAS BIOQUÍMICAS

*Biochemical Characteristics*

<b>SORBATO DE POTASIO (PPM)*</b> <i>Potassium Sorbate (Ppm)*</i>	400-1000
<b>HUMEDAD (%)</b> <i>Moisture (%)</i>	28-34
<b>ACEITE</b> <i>Oil</i>	Aceite vegetal o sin aceite <i>Vegetable oil or oil-free</i>

\*Codex alimentario o CE.  
*\*Codex alimentarius or EC.*

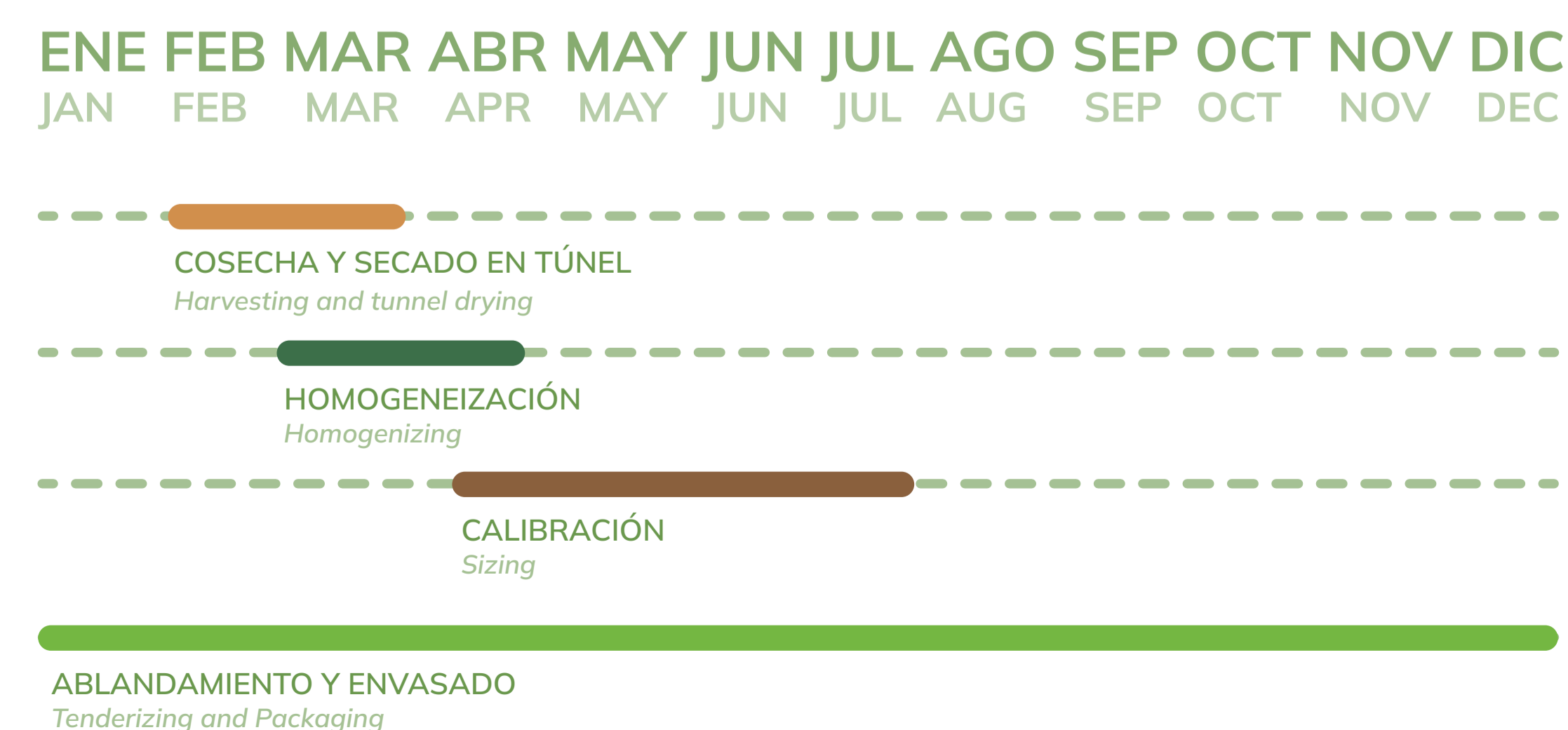
### ALMACENAMIENTO *Storage*

<b>VIDA ÚTIL GARANTIZADA</b> <i>Guaranteed Shelf Life</i>	12 meses desde la fecha de producción <i>12 months from production date</i>
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b> <i>Storage Conditions</i>	7 °C ±3 °C y 55 % + 5 % H <i>7°C ±3° and 55% +5% H</i>

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (CADA 100 G) *Nutritional Information (Every 100 G)*

<b>CALORÍAS</b> <i>Calories</i> 230 (KCAL)	<b>GRASA TOTAL</b> <i>Total Fat</i> 0.3 (G)	<b>COLESTEROL</b> <i>Cholesterol</i> 0 (MG)	<b>GRASA TRANS</b> <i>Trans Fat</i> 0 (G)	<b>PROTEÍNAS</b> <i>Proteins</i> 3.1 (G)
<b>FIBRA DIETÉTICA</b> <i>Calories</i> 7.8 (G)	<b>CARBOHIDRATOS</b> <i>Calories</i> 65 (G)	<b>SODIO</b> <i>Calories</i> 0 (MG)	<b>POTASIO</b> <i>Calories</i> 190 (MG)	

### CRONOGRAMA DE PRODUCCIÓN *Production Timeline*



### CERTIFICACIONES *Certifications*

