

Pasas Morenas

Dark Raisins



Peuma®

FICHA TÉCNICA *Specification Sheet*

VARIETADES <i>Varieties</i>	Thompson, Flame, Crimson y Autumn Royal <i>Thompson, Flame, Crimson and Autumn Royal</i>
MÉTODO DE SECADO <i>Drying Method</i>	Secado al Sol <i>Sun-dried</i>
UBICACIÓN DE CAMPOS Y PLANTA <i>Crops and Factory Location</i>	Melipilla, Chile
CALIBRES <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>
DESCRIPCIÓN <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>
CANTIDAD <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>
DISEÑO <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>
EMBALAJE <i>Packaging</i>			

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

CARACTERÍSTICAS BIOQUÍMICAS *Biochemical Characteristics*

DIÓXIDO DE AZUFRE (502 PPM)* <i>Sulphur Dioxide (502 Ppm)*</i>	Máx. 2000 ppm <i>Max 2000 ppm</i>
HUMEDAD % <i>Moisture %</i>	Máx. 17 <i>Max 17</i>
ACEITE <i>Oil</i>	Vegetal o sin aceite <i>Vegetable or without oil</i>

*Codex alimentario o CE.
**Codex Alimentarius or EC.*

ALMACENAMIENTO *Storage*

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL *Nutritional Information*

CALORÍAS <i>Calories</i> 299 (KCAL)	GRASA TOTAL <i>Total Fat</i> 0.5 (G)	COLESTEROL <i>Cholesterol</i> 0 (MG)	PROTEÍNAS <i>Proteins</i> 3.1 (G)	FIBRA DIETÉTICA <i>Dietary Fiber</i> 3.7 (G)
CARBOHIDRATOS <i>Carbohydrates</i> 79.2 (G)				

CRONOGRAMA DE PRODUCCIÓN *Production Timeline*



CERTIFICACIONES *Certifications*

