

# Pasas Rubias

## Golden Raisins



Peuma®

### FICHA TÉCNICA *Specification Sheet*

<b>VARIETADES</b> <i>Varieties</i>	Thompson, Ivory, Autumn crisp, Inia G4, Sweet Globe y Arra 15 <i>Thompson, Ivory, Autumn crisp, Inia G4, Sweet Globe and Arra 15</i>
<b>MÉTODO DE SECADO</b> <i>Drying Method</i>	Secado al horno <i>Oven drying</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>DIÓXIDO DE AZUFRE (502 PPM)*</b> <i>Sulphur Dioxide (502 Ppm)*</i>	Máx. 2000 ppm <i>Max 2000 ppm</i>
<b>HUMEDAD %</b> <i>Moisture %</i>	Máx. 17 <i>Max 17</i>
<b>ACEITE</b> <i>Oil</i>	Vegetal o sin aceite <i>Vegetable or without oil</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 *Nutritional Information*

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

### CRONOGRAMA DE PRODUCCIÓN *Production Timeline*



### CERTIFICACIONES *Certifications*

