



# Ciruela Deshidratada



## Especificaciones

CIRUELA DESHIDRATADA	SIN CAROZO*	CON CAROZO	CONDICIÓN NATURAL	SIN SORBATO
Tiernizada	✓	✓	✗	✓
Humedad (%)	28 - 34	28 - 34	16 - 20	23 - 25
Método de secado	Secado en horno o secado a sol			
Sorbato de potasio (ppm)	400 - 1000		✗	
Aceite	Vegetal o sin aceite			
Tamaños (unid/lb)	30/40, 40/50, 50/60, 60/70, 70/80	30/40, 40/50, 50/60, 60/70, 70/80, 80/90, 90/100, 100/120	30/40, 40/50, 50/60, 60/70, 70/80, 80/90, 90/100, 100/120, 120/144, 144+	30/40, 40/50, 50/60, 60/70, 70/80

\* Despepitado Elliot también disponible

## Información Nutricional (en 100 g)

Calorías: 240 (kcal)	Proteínas: 2,18 (g)
Grasa total: 0,38 (g)	Fibra dietética: 7,1 (g)
Colesterol: 0 (mg)	Carbohidratos: 63,88 (g)
Grasas trans: 0 (g)	Sodio: 2 (mg)
Grasas saturadas: 0,088 (g)	Potasio: 732 (mg)

USDA National nutrient database for standard reference, release 28 (2016)

## Embalaje\*

CAJA CARTÓN	CANISTER	DOYPACK	SACO
Caja de cartón con bolsa de polietileno	Plástico o Polipapel impermeable, con sello interno de plástico y tapa externa	Bolsa plástica resellable y auto-soportante	Saco de polipropileno sellado con hilo
10 kg, 5 kg**	500 g, 250 g	1000 g, 500 g, 250 g	25 kg
Marca propia o privada			

\*Puede variar según requerimientos del cliente. \*\* 8 kg para ciruela en Condición Natural

## Almacenaje - Vida Útil - Transporte

**Almacenaje:** (-/- 3°C) ó 50°F (-/- 5°F) y 55% HR, en lugar fresco y seco, lejos de olores fuertes, cereales y otras fuentes de contaminación (vectores e insectos). Evitar cambios de temperatura

**Vida útil:** 12 meses desde fecha de producción, cumpliendo con condiciones de almacenamiento

**Transporte:** 20" FCL con 2.050 cajas de 10kg cada una (20.250 KG) cargada a piso. 40" FCL con 2.400 cajas de 10kg cada una (24.000 KG) cargada a piso. Transporte terrestre (Brasil) con 25.000 KG. \*Otras opciones como envío de LCL a pedido del cliente (carga consolidada)

## Calendario de Producción y Embarque

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Cosecha y secado	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Calibrado	○	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○
Tiernizado y envasado	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Despachos y embarques	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

## QUEREMOS SABER DE TI