



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

ARÁNDANO ORGÁNICO

(*Vaccinium Corymbosum*)



ORIGEN
Tucumán – Argentina



PROCESADO EN
NATUR – Santa Cruz – Bolivia

“Preservamos el valor nutricional, el sabor y el color de la fruta, trabajando de forma sostenible junto a nuestra cadena de suministro.”

INFORMACIÓN DE MATERIA PRIMA (*fruta in natura*)

Los arándanos liofilizados en NATUR son cultivados de forma orgánica y llegan de un proveedor de Argentina, que nos ofrece un producto de calidad certificada, trabajan bajo los más estrictos estándares de buenas prácticas y cuentan con certificaciones de calidad aceptadas en mercados exigentes como Europa y EEUU. Es un alimento 100% natural. No contiene aditivos ni preservantes de ningún tipo y su procesamiento se ajusta al sistema HACCP. Pasa por el proceso de congelado IQF (Congelación Rápida De Manera Individual) para entregar.

Presentación de la materia prima

Los arándanos llegan en NATUR congelados (proceso IQF) en bolsas de BOPP en cajas de cartón de 5, 10 o 20 kg. Para pasar a liofilización cada fruto es individualmente inspeccionado por el departamento de control de calidad de NATUR.



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO LIOFILIZADO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Azul intenso
Olor	Característico de la fruta
Sabor	Característico de la fruta
Consistencia	Deliciosamente crujiente

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilas aerobias	Máx. 30.000 UFC/g
Hongos y levaduras	Máx. 500 UFC/g
Coliformes totales	< 10 UFC/g
Salmonella	Ausente en 25 g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g



100% fruta liofilizada pura



Sin azúcares añadidos



No contiene gluten



Producto hipoalergénico



Libre de almendras y nueces

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Humedad residual inferior al 4%
- Vida útil de 2 años *
- 100 g de polvo liofilizado de arándano equivalen a 750 g de fruta fresca.

*Manteniendo en empaque original en lugar fresco y libre de luz solar directa.

FORMA DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en área seca y fresca, lejos de condiciones extremas de calor (T > 40 °C), frío (T < 10 °C) o exposición directa a la luz solar.

APLICACIÓN – ¿A QUIÉN SE DESTINA?

Este producto se suministra listo para consumo humano; sin embargo, en su empaque a granel se destina al fraccionamiento o a la utilización como ingrediente.



DATOS NUTRICIONALES POR 100 g DE POLVO

Sustancia	Cantidad	Unidad
Grasa total	4.9	g
Grasas saturadas	0.5	g
Grasa trans	0	g
Colesterol	0	g
Sodio	0,01	mg
Potasio	0,25	mg
Carbohidratos totales	64	g
Fibras	23	g
Proteína	3,8	g
Vitamina C	17	mg
Hierro	2	mg
Calcio	12	mg
Fósforo	0	mg
Magnesio	0	mg
Valor energético	340	cal

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

POLVO

Proveemos los arándanos liofilizados en polvo embalados en bolsas tri-laminadas de BIOPP con line interno de aluminio + cajas de cartón de 60 cm x 29 cm x 24 cm con 10, kg neto

PADRÓN DE TAMAÑO DE PARTÍCULA (P)

Intervalo	%
< 3000 microns	10
> 2000 microns	20
> 1000 microns	60
> 500 microns	10

TROZOS

Proveemos los arándanos liofilizados en trozos embalados en bolsas tri-laminadas de BIOPP con line interno de aluminio + cajas de cartón de 60 cm x 29 cm x 24 cm con 4,0 kg neto.

TROZOS

Forma	Trozos
Textura	Crujiente uniforme
Tamaño Mínimo	0,8 cm (diámetro)
Tamaño Máximo	1,4 cm (diámetro)
Espesor	N/A

CERTIFICACIONES DEL PRODUCTO



UE Orgánico



USDA Organic



CERES



Kosher



Halal



PrimusGFS

Producto orgánico NOP (USDA) y UE, certificado por CERES · Producto Kosher · Producto Halal · Aprobado SENASAG (Bolivia) · PrimusGFS / GSFI · Union for Ethical BioTrade