



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

MANZANA

(Malus domestica, Fuji, Gala royal)



ORIGEN

Valle Grande – Santa Cruz – Bolivia



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)

Las manzanas liofilizadas en NATUR son producidas en la región boliviana de Valle Grande, donde NATUR colabora con la formación de asociaciones y cooperativas de pequeños productores desde 2016 para reemplazar la producción inicialmente importada desde Argentina. Entendemos que es nuestro deber es fomentar la producción local y apoyar pequeños productores. NATUR verifica a cada embarque con personal calificado para garantizar la que la mejor fruta disponible llegue a su planta. La selección de proveedores toma en cuenta criterio de calidad de producto, pero también por la forma de trabajo y compromiso con responsabilidad social. Instruimos las cooperativas a trabajar los criterios de cultivo saludable - limitando uso de agroquímicos e introduciendo buenas prácticas de manufactura BPM.

Presentación de la materia prima

Las manzanas se reciben en NATUR en cajas plásticas lavables retornables, aún pintones, permitiendo que NATUR haga control del proceso de maduración. Las manzanas pasan al proceso de liofilización al alcanzar grado BRIX mayor al 18.



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO LIOFILIZADO



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Epicarpo rojo, mesocarpio amarillo
Olor	Característico de la fruta
Sabor	Dulce, característico de la fruta
Consistencia	Deliciosamente crujiente

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilas aerobias	Máx. 15.000 UFC/g
Hongos y levaduras	Máx. 200 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 2%
- Vida útil de 2 años *
- 100 g de polvo liofilizado de manzana equivale a 1.060 g de fruta fresca.

*Manteniendo en empaque original (bolsa tri-laminada metalizada), en lugar fresco y libre de luz solar directa.

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.

FORMA DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en área seca y fresca, lejos de condiciones extremas de calor ($T > 40\text{ }^{\circ}\text{C}$), frío ($T < 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) o exposición directa a la luz solar.



DATOS NUTRICIONALES POR 100 g DE POLVO

Sustancia	Cantidad	Unidad	% Día **
Grasa total	0,4	g	—
Grasas saturadas	0,4	g	—
Grasa trans	0	g	—
Sodio	0	g	—
Potasio	80	mg	—
Carbohidratos totales	80,7	g	23,0%
Fibras	4,9	g	36,0%
Proteína	1,7	g	4,0%
Vitamina C	28	mg	627,0%
Hierro	1	mg	7,0%
Calcio	31	mg	5,0%
Fósforo	32	mg	12,0%
Magnesio	24	mg	22,0%
Valor energético	300	cal	—

** En relación a la DDR para un adulto con dieta base de 2.000 kcal, según CODEX Alimentarius FAO/OMS.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

POLVO

Proveemos las manzanas liofilizadas en polvo embaladas en bolsas tri-laminadas de BIOPP con line interno de aluminio + cajas de cartón de 60 cm x 29 cm x 24 cm con 10,0 kg neto.

PADRÓN DE TAMAÑO DE PARTÍCULA (P)

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

TROZOS

Proveemos las manzanas liofilizadas en trozos embaladas 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	Rodajas
Textura	Crujiente uniforme
Tamaño Mínimo	1,2 cm x 2,0 cm
Tamaño Máximo	5,0 cm x 8,0 cm
Espesor	0,5 cm

CERTIFICACIONES DEL PRODUCTO



Kosher



Halal



PrimusGFS



Senasag Bolivia

Producto Kosher · Producto Halal · Aprobado SENASAG (Bolivia) · PrimusGFS / GSFI · Union for Ethical BioTrade