



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PIÑA
(Annanas comunis)



ORIGEN

Trópico Cochabamba
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)

La piña liofilizada de NATUR proviene de cultivos gestionados por pequeños agricultores (explotaciones familiares) que reciben asistencia técnica especializada por parte de nuestra empresa. Apoyamos la capacitación del personal, la elaboración de manuales de procedimientos y cubrimos los costos de inspección. Los agricultores que deciden participar en el programa de proveedores de NATUR venden sus cosechas a un precio superior; esto garantiza unos ingresos justos y mejores oportunidades en la región del Trópico de Cochabamba.

Presentación de la materia prima

NATUR recibe la piña fresca en camiones pequeños (4,5 toneladas) y en estado no maduro, lo que nos permite controlar el proceso de maduración. La fruta se somete al proceso de liofilización justo cuando alcanza un nivel de grados Brix de entre 14 y 16.



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO LIOFILIZADO



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Amarillo
Olor	Característico de la fruta
Sabor	Característico de la fruta
Consistencia	Deliciosamente crujiente

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilas aerobias	Máx. 15.000 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 2%
- Vida útil de 2 años *
- 100 g de polvo liofilizado de piña equivale a 1.420 g de fruta fresca.

*Manteniendo en empaque original (bolsa tri-laminada), 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	g	—
Grasas saturadas	0	g	—
Grasa trans	0	g	—
Colesterol	0		
Sodio	4	g	—
Potasio	585	mg	—
Carbohidratos totales	81	g	27%
Fibras	7	g	28%
Proteína	3	g	3.8%
Vitamina C	74	mg	164%
Hierro	2	mg	13.3%
Calcio	197	mg	26.4%
Fósforo	7	mg	1.1%
Magnesio	81	mg	31.2%
Valor energético	352	kcal	—

** 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 la piña liofilizada en trozos embalada en bolsas tri-laminadas de BIOPP con line interno de aluminio + cajas de cartón de 62 cm x 33 cm x 20 cm con 5,0 kg neto

PADRÓN DE TAMAÑO DE PARTÍCULA (P)

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

TROZOS

Proveemos la piña liofilizada en polvo embalada en bolsas tri-laminadas de BIOPP con line interno de aluminio + cajas de cartón de 62 cm x 33 cm x 20 cm con 12,0 kg neto

TROZOS

Forma	Rebanadas triangulares
Textura	Crujiente uniforme
Tamaño Mínimo	1,5 cm x 3,0 cm
Tamaño Máximo	2,5 cm x 5,0 cm
Espesor	0,5 cm (max)

CERTIFICACIONES DEL PRODUCTO



Kosher



Halal



PrimusGFS



Senasag Bolivia

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