



# *hfrut*

Frutas Deshidratadas  
de Mendoza

[www.hfrut.com.ar](http://www.hfrut.com.ar) | [venta@hfrut.com.ar](mailto:venta@hfrut.com.ar)  
**Bowen - General Alvear - Mendoza - Argentina**

# RUBIAS

## PASAS DE UVA RUBIAS


FRUTAS DESHIDRATADAS

Producto	Pasas de Uva en Grano
Variedad	Sin Semilla Rubias
Selección	Grado Elegido
Color	Amarillo
Humedad	Hasta 25%
Presentación/Empaque	Cajas de carton 5kg. (Contiene bolsa de 5 kilogramos)

### PORCIÓN 30G. (2 CUCHARAS)

	Cantidad por porción	%(VD)*
Valor Energético	87 kcal - 365 kj	4
Carbohidratos	20 g	7
Proteínas	0,9 g	1
Grasas Totales	0 g	0
Grasas Saturadas	0 g	0
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentario	2,0 g	8
Sodio	27 mg	1



	<b>ESPECIFICACIÓN</b> <b>Pasas de uva en grano sin</b> <b>semillas grado elegido</b> <b>PASAS RUBIAS</b>	<b>HF-ES-007</b>
<b>Fecha de emisión: 02/11/2021</b>	<b>Revisión: 000</b>	<b>Página 1 de 2</b>

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Con la denominación de pasas de uva en grano sin semilla se entiende, las uvas rubias libres de escobajo, pedicelo y semilla, que han sido deshidratadas por acción del calor en hornos.

### **INGREDIENTES**

Pasas de uva en grano sin semillas	(99.98%)
GLA: Vaselina	(0.009%)
CONS: Sorbato de potasio (INS 202)	(0.007%)
CONS: Anhídrido sulfuroso (INS 220)	(0.003%)
CONS: Metabisulfito de sodio (INS 223)	(0.001%)


### **ESPECIFICACIONES DE CALIDAD**

#### **a. Parámetros físico-químicos**

Humedad	Hasta 25%
Grado Elegido	<p>Las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas y limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes.</p> <p>Se admite en cada pasa de uva, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 10 mm<sup>2</sup>.</p> <p>Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 3% de granos vanos.</p> <p>Se acepta hasta un 20% de unidades con pedicelo adherido.</p>
Contenido residual de sorbato de potasio (expresado en ácido sórbico)	Contenido residual: Máximo 100 ppm de fruto entero
Vaselina	Máximo 6 g por kg de producto terminado
Anhídrido sulfuroso total residual (expresado en SO <sub>2</sub> )	Máximo: 1g por kg del producto terminado (1000 ppm)

#### **b. Parámetros Organolépticos**

Sabor	Dulce ácido
Olor	Característico de la uva pasa
Color	Amarillento

	<b>ESPECIFICACIÓN</b> <b>Pasas de uva en grano sin</b> <b>semillas grado elegido</b> <b>PASAS RUBIAS</b>	<b>HF-ES-007</b>
<b>Fecha de emisión: 02/11/2021</b>	Revisión: 000	<b>Página 2 de 2</b>

### **PERFIL NUTRICIONAL**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción 30 g (2 cucharas)		
	Cantidad por porción	%VD (*)
Valor energético	87 kcal=365 kJ	4
Carbohidratos	20 g	7
Proteínas	0,9 g	1
Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	2 g	8
Sodio	27 mg	1
(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. S valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas		

### **VIDA ÚTIL**

Consumir preferentemente antes de los 365 días a partir de su fecha de elaboración.

### **ALÉRGENOS**

Contiene sulfitos.

### **ALMACENAMIENTO**

Conservar a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco.

### **USO PREVISTO**

Consumo directo según modo de empleo.

### **PRESENTACIÓN**

Caja	Cartón corrugado	2 kg (contiene 20 bandejas de 100 g cada una)
		2,4 kg (contiene 16 bandejas de 150 g cada una)
		3 kg (contiene 20 bandejas de 150 g cada una)
		4 kg (contiene 20 bandejas de 200 g cada una)
		4 kg (contiene 4 bolsas de 1 kg cada una)
		4 kg (contiene una bolsa de 4 kg)
		5 kg (contiene 20 sachet de 250 g cada uno)
		5 kg (contiene 10 sachet de 500 g cada uno)
		5 kg (contiene 5 bolsas de 1 kg cada una)
		5 kg (contiene una bolsa de 5 kg)
		7 kg (contiene 7 bolsas de 1 kg cada una)
		7,5 kg (contiene 3 bolsas de 2,5 kg cada una)
		10 kg (contiene 4 bolsas de 2,5 kg cada una)
		10 kg (contiene una bolsa de 10 kg)