



hfrut

Frutas Deshidratadas
de Mendoza

www.hfrut.com.ar | venta@hfrut.com.ar
Bowen - General Alvear - Mendoza - Argentina

PERAS


PERAS | FRUTAS DESHIDRATADAS

Producto	Peras deshidratadas en mitades, libres de pedúnculo y semilla
Variedad	Williams
Selección	Grado Elegido - GRANDE
Color	Amarillo
Humedad	Según requisitos del cliente
Presentación/Empaque	Cajas de carton 10kg. (Contiene bolsa de 10 kilogramos)



PORCIÓN 50G. (2 PERAS DESHIDRATADAS)

	Cantidad por porción	%(VD)*
Valor Energético	130 kcal - 546 kj	7
Carbohidratos	29,1 g	10
Proteínas	1,4 g	2
Grasas Totales	0,9 g	2
Grasas Saturadas	0 g	-
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentario	7,2 g	29
Sodio	55 mg	2

	ESPECIFICACIÓN Peras en mitades deshidratadas medianas grado elegido	HF-ES-005
Fecha de emisión: 18/10/2021	Revisión: 000	Página 1 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la designación de Peras en mitades deshidratadas, se entienden las peras seccionadas por la mitad (siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz), libres de pedúnculo, corazón y semilla, con epicarpio, que han sido deshidratadas por acción del calor mediante hornos.

INGREDIENTES

Peras deshidratadas	(99.99%)
CONS: Anhídrido sulfuroso (INS 220)	(0.007%)
CONS: Metabisulfito de sodio (INS 223)	(0.003%)


ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

a. Parámetros físico-químicos

Humedad	Hasta 25%
Grado Elegido	Las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provienen de peras mondadas y con su piel entera en caso contrario. Se admite en cada pera, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 100 mm ² . Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
Medianas	más de 35 y hasta 45 mm de diámetro
% máximos de trozos de pera, siempre que cada trozo represente no menos del 75% de la unidad correspondiente	Máximo: 10%
% con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes	Máximo: 20%
Anhídrido sulfuroso total residual (expresado en SO ₂)	Máximo: 1g por kg del producto terminado (1000 ppm)

b. Parámetros Organolépticos

Sabor	Dulce ácido
Olor	Característico de la pera
Color	Amarillento

	ESPECIFICACIÓN Peras en mitades deshidratadas medianas grado elegido	HF-ES-005
Fecha de emisión: 18/10/2021	Revisión: 000	Página 2 de 2

PERFIL NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción 50 g (2 peras deshidratadas)		
	Cantidad por porción	%VD (*)
Valor energético	130 kcal=546 kJ	7
Carbohidratos	29 g	10
Proteínas	1,4 g	2
Grasas totales	0,9 g	2
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	7,2 g	29
Sodio	55 mg	2
(*) % 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)