



PRODUCTO: PIÑA DESHIDRATADA

Fecha: 22/06/2021

Elaborado por:

Versión: 02

Página: 1 de 1

FICHA TÉCNICA

Denominación del Producto: Piña deshidratada

1. Descripción física:

La piña deshidratada es una fruta sometida a un proceso de desecación y deshidratación. La piña deshidratada no pierde sus nutrientes, sino que se concentran. Aporta hidratos de carbono, vitaminas, minerales, antioxidantes y fibra.

- 1.1. Parte de la planta utilizada: Fruto
- 1.2. Nombre botánico: Ananas Comosus
- 1.3. Origen: Perú
- 1.4. Estado: Solido
- 1.5. Lote: LO-DM-222: Piña deshidratada
LO: Marca del producto
DM: Nombre comercial
222: Mes y año de fabricación

2. Especificaciones Técnicas:

2.1. Características Organolépticas

- Color: Amarillo
- Olor y sabor: Característico
- Textura: Seca y levemente crujiente

2.2. Características Fisicoquímicas:

- Sólidos totales:** 82.54%
- Humedad:** 9.93%
- Proteína:** 2%
- Grasa:** 0%
- Fibra:** 20%
- Acidez:** 3.18% g/100g expresado como ácido cítrico
- Carbohidratos:** 6%
- Energía:** >100Kcal/30g de muestra

2.3. Características Microbiológicas:

- Recuento Aerobios Mesófilos: < 100 (ufc/g)
- Recuento Hongos y Levaduras: < 10 (ufc/g)
- Recuento E. coli: < 10 (ufc/g)
- Recuento Salmonella: Ausencia

3. Aditivos

Ninguno

4. Empaque

Envase primario: Doypack trilaminado color blanco, material BOPP+AL+PET en



PRODUCTO: PIÑA DESHIDRATADA

Fecha: 22/06/2021

Elaborado por:

Versión: 02

Página: 1 de 1

presentaciones de 30g c/u

Envase secundario: Caja de cartón doble corrugado

Embalaje: Parihuela de madera de primer uso con tratamiento térmico para exportación.

5. Usos:

En la industria alimentaria: Snack saludable, consumo directo

6. Almacenamiento

Temperatura: Ambiente

Humedad: <60%

Condiciones: Almacenar en un lugar limpio, fresco, seco, sobre plataforma y no exponer al sol.