



Especificaciones Técnicas de

Rodajas de Piña Deshidratadas

- Nombre Comercial:** Rodajas de Piña Deshidratadas
- Nombre del Producto:** Rodajas de Piña Deshidratadas
- Ingredientes:** Piña (100% natural, sin aditivos).
- Uso e Industria Destino:** Utilizadas en la industria repostera, formulación de mezclas en polvo, elaboración de granolas y consumo directo (snack).

Descripción del Producto Las rodajas de piña deshidratadas son elaboradas a partir de la pulpa comestible de piñas frescas seleccionadas. A la fruta se le remueve la cáscara y el centro mediante troquelado y se corta en rodajas. Estas se someten a deshidratación en hornos a gas hasta reducir más del 90% de su humedad original. Finalmente, son envasadas en bolsas de polipropileno en presentaciones de 50 g, 100 g, 1 kg, 5 kg o según requerimiento del cliente.

Presentación y Empaque

- Empaque: Bolsas de polipropileno o bolsas transparentes de polietileno de baja densidad (PEBD).
- Presentación / Peso: Empaques de 50 g, 100 g, 1 kg y 5 kg (u otro peso exigido por el cliente).

Almacenamiento y conservación

- Condiciones de Almacenamiento: Organizadas en cestas sobre paletas.
- Temperatura de Almacenamiento: Ambiente (20 °C a 30 °C).
- Vida Útil: 6 meses.
- Recomendaciones: Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor, humedad y radiación solar directa.

Etiquetado y Rotulado Cada caja está identificada con los siguientes datos:

- N° de Registro Sanitario
- Nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, peso bruto y peso neto.

*imagen referencial



Rodajas de Piña Deshidratadas

teléfono
(+58) 424 602 82 39

email
globalbridgecrp@gmail.com

web
globalbridgecrp.com



Transporte

Transportar en vehículos limpios y cerrados que garanticen la temperatura de almacenamiento adecuada (20 °C a 30 °C).
Mantener los empaques asegurados, en posición vertical y en un solo nivel.
Evitar el transporte conjunto con sustancias u otros productos que puedan alterar sus propiedades organolépticas o generar contaminación cruzada.
Cumplir con las condiciones higiénicas y normativas vigentes de Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos (Almacenamiento y Transporte).

Requisitos Físico-Químicos

ANÁLISIS	Unidad	Valores		Método
		Mín	Máx	
Sólidos Solubles	°Bx-Fruta	10	12	COVENIN 924-83
	°Bx-Deshidratada*	-	-	-
% Humedad**	Deshidratada (%)	4	10	-

Requisitos Organolépticos

- Color: Amarillo oscuro característico del proceso de deshidratación.
- Olor: Aroma característico de la piña madura, libre de olores extraños.
- Sabor: Sabor concentrado e intenso a piña madura, sin sabores extraños.

