

Ficha Técnica e Información Nutricional

Producto	Piña deshidratada
Variedad	MD2
Procedencia	Santo Domingo - ECUADOR
Apariencia	Amarillo claro
Sabor / Olor	Piña
Textura	Seco suave
Humedad	+7% / -12%
Vida útil	8 meses



PIÑA DESHIDRATADA



MÉTODO DE SECADO

Deshidratación de producto 100% natural, sin SO₂.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

ANILLOS 1/8 ANILLO

DIMENSIONES

Diametro	6 a 8 cm	Largo	2 a 3 cm
Grosor	3 a 5 mm	Ancho	2 a 3 cm



EMPAQUE (Según especificación de cliente)

Empaque primario	Funda de plástico flexible	Recomendaciones de empaque	Cajas de cartón hasta 25Kg. 2 Fundas de 6 Kg. en Master 12 Kg.
Empaque secundario	Cajas de cartón corrugado	Formas de transporte	Camiones cerrados (Venta local) Marítima / Aérea (Exportación)
Método de empaque	Funda flexible/Sellado al vacío	Condiciones de almacenamiento	Temperatura ambiente 23 a 27 C° Humedad relativa -60%
Método de transporte	Contenedores secos de 20':6MT		
Temperatura recomendada	Refrigeración a 7°C, garantizando conservación y características sensoriales.		

CERTIFICACIÓN

ORGÁNICA



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de la porción 40 g	
CANTIDAD POR PORCIÓN	
Calorías 140	
VALOR DE PORCENTAJE DIARIO	
Grasas Totales	2 %
Grasas saturadas	1 %
Grasas Trans	2 %
Colesterol	0 %
Sodio 2mg	0 %
Carbohidratos Totales 34g	11 %
Fibra	40 %
Azúcar 24g	
Proteína 1g	
Vitamina A	-2 %
Vitamina C	6 %
Calcio	-2 %
Hierro	-2 %
Potasio	

