
	Sistema de gestión de la Calidad	Codigo:F-CC-195
	Versión 04	FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	KIWI EN CUBO 8-10 mm (LOW SUGAR)
Descripción	Frutos frescos naturalmente maduros, que han sido pelados y cortados al tamaño deseado, procesados y deshidratados con aire caliente, previamente endulzados. La fruta deshidratada no queda pegajosa. Origen: Tailandia.
Embalaje	Cajas de cartón de 20 kg, 4 bolsas polietileno de 5 kg.
Duración	12 meses
Almacenamiento	Lugar fresco y seco: 20°C, 60% HR (En caso contrario a las condiciones antes mencionadas el producto puede presentar problemas de aglomeración y azucaramiento)
Ingredientes	Kiwi, azúcar, ácido cítrico, dióxido de azufre, colorantes (Azul brillante y Tartrazina)
Uso Previsto	Consumo directo
Grupos Vulnerables	Alérgicos al fruto, dióxido de Azufre y Diabéticos.
Modo de Distribución	El producto es despachado en camiones o furgones de la empresa para pedido nacional, y en exportaciones es cargado a contenedores. Las cajas pueden ir a piso o en pallets de 500 a 1000 Kg. Transportar en ambiente fresco y seco.
CARACTERÍSTICAS FÍSICA-QUÍMICAS	
Color	Verde
Tamaño	Ancho: 0.7 -1.2 cm. Largo: 0.7 -1.2 cm. Espesor: 0.5 -1.2 cm.
Materias Extrañas	Componentes de la planta y otros contaminantes; menor a 2% en peso. Pequeños puntos negros menor al 10% en peso
Humedad	15% Máx.
SO ₂	300 ppm máx.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Recuento Total en Placa	<10 ⁴ ufc/g
Coliformes Totales	<10 ² ufc/g
E.coli	Ausencia
Levaduras y Hongos	<10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia


	Sistema de gestión de la Calidad	Codigo:F-CC-195
	Versión 04	FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g		
Porción por envase: 667		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	370	111
Proteínas (g)	1.00	0.30
Grasa Total (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	91.0	27.3
Azúcares Totales (g)	67.0	20.1
Fibra dietética (g)	1.00	0.30
Sodio (mg)	240	72.0

**Fuente: Proveedor*



Foto referencial

	Sistema de gestión de la Calidad	Codigo:F-CC-195
	Versión 04	FICHA TÉCNICA

Beneficios para la salud:

La vitamina C, como antioxidante, contribuye a reducir el riesgo de múltiples enfermedades, entre ellas, las cardiovasculares, las degenerativas e incluso el cáncer. Además, debido a que la vitamina C aumenta la absorción del hierro de los alimentos, se aconseja en caso de anemia ferropénica, acompañando a los alimentos ricos en hierro. Su riqueza en ácido fólico confiere al kiwi la propiedad de mejorar o prevenir anemias y reducir el riesgo cardiovascular y de espina bífida, un trastorno del sistema nervioso que puede darse en el feto durante los primeros meses de gestación.

Su contenido de fibra le confiere propiedades laxantes. La fibra previene o mejora el estreñimiento, contribuye a reducir las tasas de colesterol en sangre y al buen control de la glicemia en las personas que tienen diabetes. Ejerce un efecto saciante, lo que beneficia a las personas que llevan a cabo una dieta para perder peso. Además, por su abundancia de potasio y bajo aporte de sodio, resultan muy recomendables para aquellas personas que sufren de hipertensión arterial o afecciones de vasos sanguíneos y corazón.


Propiedades:

- **Vitamina C (Ácido ascórbico):** Esta vitamina funciona como antioxidante. Indispensable para la síntesis de colágeno, favoreciendo a cicatrización. Fortalece el sistema inmune y la resistencia a enfermedades. Ayuda a la absorción de Hierro. Mejora el estreñimiento por sus propiedades laxantes. Ayuda a la producción de estrógenos durante la menopausia. Mejora la calidad de los espermatozoides.
- **Vitamina A (retinol):** Ayuda a la formación y al mantenimiento de dientes, tejidos blandos y óseos, membranas mucosas y piel sanos. Se conoce también como retinol, ya que produce los pigmentos en la retina del ojo. Favorece la buena visión. También actúa como antioxidante
- **Vitamina E:** Ayuda a mantener la integridad de las membranas celulares, evitando el daño de radicales libres, actúa como un potente antioxidante.
- **Acido fólico:** Se recomienda principalmente en embarazadas, para la formación del feto y prevenir malformaciones en el tubo neural. Favorece la formación de glóbulos rojos y previene la anemia.
- **Carotenos (luteína y zeaxantina):** antioxidantes naturales que ayuda a prevenir el envejecimiento de las células. Favorece la agudeza visual, previniendo futuras cataratas. Favorece el cuidado de la Piel.
- **Ácido Cítrico:** Facilita la producción de energía dentro de las células. Promueve una función digestiva eficiente. Ayuda a eliminar toxinas del organismo. Antioxidante. Previene enfermedades del tracto urinario.
- **Potasio:** ayuda a regular niveles de presión arterial, recomendable en casos de hipertensión. Regula los fluidos corporales y puede ayudar a prevenir enfermedades reumáticas o artritis. Previene calambres.
- **Fósforo:** Ayuda al funcionamiento del cerebro, aumenta la concentración y la memoria. En conjunto con el calcio ayuda a mantener sanos los huesos y dientes. Aumenta la resistencia física.

OMNI NUTS & FRUITS S.A.

Boulevard Aeropuerto Norte 9659 Enea Pudahuel – Santiago Tel. 56-2-26537960

www.omninuts.com

	Sistema de gestión de la Calidad	Codigo:F-CC-195
	Versión 04	FICHA TÉCNICA

- **Calcio:** fortalece huesos y dientes, prevención de la osteopenia y la osteoporosis (huesos frágiles que se rompen fácilmente). Participa en la contracción muscular.
- **Magnesio:** contribuye a la contracción y relajación muscular. Ayuda a conciliar el sueño, combate el estrés. Regula el ritmo cardiaco. Ayuda a fijar el calcio, fortaleciendo huesos y dientes.
- **Cobre:** Participa en la síntesis de glóbulos rojos, el cobre hace que la vitamina C se utilice correctamente. Necesario para formación de huesos, además tiene acción antirreumática. Ayuda a la prevención y tratamiento del cáncer.
- **Fibra:** Favorece el tránsito intestinal, ayuda al control de la glicemia y el colesterol, disminuyendo el riesgo de padecer obesidad. Produce saciedad.

Numero de Versión modificada	Fecha	Descripción del Cambio
00	04-01-2012	Versión original
01	07-05-2013	Codificación ISO
02	24-01-2014	Incorporación beneficios
03	06-04-2016	Modificación parámetros fisicoquímicos.
04	02/09/2016	Se modifica información nutricional.