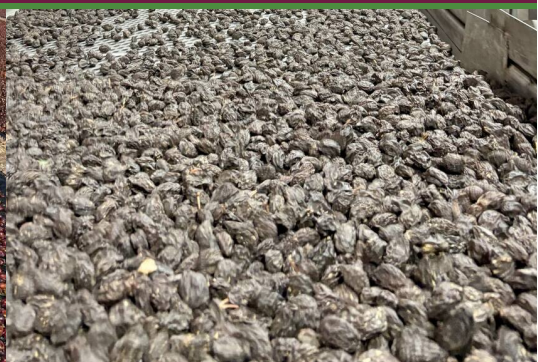




Ciruela D'Agen en condición natural

Natural-condition D'Agen prunes



— El producto *The product*

La ciruela D'Agen en condición natural es fruta deshidratada de la variedad D'Agen (*Prunus domestica*) con un nivel de humedad bajo y autoconservante, por lo que no lleva conservante añadido. Es un producto destinado a proceso posterior, disponible en distintas presentaciones según el grado de elaboración.

Natural-condition D'Agen prunes are dried fruit of the D'Agen variety (*Prunus domestica*) with a low, self-preserving moisture level, so no preservative is added. It is intended for further processing, available in different presentations according to the degree of preparation.



ENVASADO EN MAXI-SACOS · CONDICIÓN NATURAL

Imagen referencial · Reference image

— Características *Characteristics*

Humedad baja autoconservante

Sin conservante añadido

Materia prima para proceso

Amplio rango de calibres

Low self-preserving moisture

No added preservative

Raw material for processing

Wide size range

— Usos y aplicaciones *Uses & applications*

Materia prima para procesos posteriores en destino: descarozado, tiernizado, elaboración de ingredientes y otras aplicaciones industriales. Las tres presentaciones (Estándar, estilo asiático y estilo americano) comparten la misma base y se diferencian por el grado de elaboración — ver nota de proceso adjunta.

Raw material for further processing at destination: pitting, tenderizing, ingredient manufacturing and other industrial applications. The three presentations (Standard, Asian style and American style) share the same base and differ in the degree of processing — see attached process note.

— Formatos y presentación *Formats & packaging*

Envasado en sacos de **25 kg** o maxi-sacos de **1.200 kg**, según requerimiento. La presentación y el calibre se acuerdan para cada despacho.

Packed in **25 kg** bags or **1,200 kg** maxi-sacks, as required. Presentation and size are agreed for each shipment.



Imágenes referenciales · Reference images

Ficha técnica

Technical data sheet · Natural-condition D'Agen prunes

Ficha técnica general del producto. Las especificaciones en detalle se acuerdan según las solicitudes de cada cliente. /
General product data sheet. Detailed specifications are agreed per client requirements.

Identificación / Identification	
Nombre comercial <i>Commercial name</i>	Ciruela D'Agen en condición natural Natural-condition D'Agen prunes
Nombre científico <i>Scientific name</i>	<i>Prunus domestica</i> L.
Variedad <i>Variety</i>	D'Agen
Origen <i>Origin</i>	Chile
Descripción <i>Description</i>	Obtenida mediante calibrado, limpieza, fumigación y envasado, hasta una humedad de 19–21%. No se aplica vapor, rehidratación ni tiernizado, y no se agregan aditivos. A solicitud, puede negociarse una condición natural de tipo americano (acondicionada con vapor, mayor humedad). Obtained through sizing, cleaning, fumigation and packaging, to 19–21% moisture. No steam, rehydration or tenderizing; no additives. An American-style natural condition (steam-conditioned, higher moisture) can be negotiated on request.
Características organolépticas / Organoleptic	
Color <i>Colour</i>	Púrpura oscuro a negro Dark purple to black
Sabor y aroma <i>Flavour & aroma</i>	Dulce, típico de la variedad, libre de sabores extraños Sweet, typical of the variety, free of off-flavours
Apariencia <i>Appearance</i>	Condición natural, oscura, opaca Natural condition, dark, matte
Especificaciones físico-químicas / Physico-chemical	
Calibre <i>Size</i>	30/40 · 40/50 · 50/60 · 60/70 · 70/80 · 80/90 · 90/100 · 100/120 · 120/140 · 140+ (u/lb)
Humedad <i>Moisture</i>	19–21%
Sorbato de potasio <i>Potassium sorbate</i>	Ninguno None
Aceite <i>Oil</i>	No se utiliza Not used
Categoría <i>Grade</i>	USDA Grade A
Defectos totales <i>Total defects</i>	Máx. 10% Max. 10%

Contaminantes / Contaminants	
Aflatoxina B1 <i>Aflatoxin B1</i>	Máx. 2 µg/kg
Aflatoxinas totales <i>Total aflatoxins</i>	Máx. 4 µg/kg
Ocratoxina A <i>Ochratoxin A</i>	Máx. 2 µg/kg
Residuos de plaguicidas <i>Pesticide residues</i>	Dentro de los LMR (Codex; UE Reg. CE 396/2005) Within MRLs (Codex; EU Reg. EC 396/2005)
Metales pesados <i>Heavy metals (As, Pb, Cd, Hg)</i>	Dentro de los límites (Codex CXS 193-1995; UE Reg. 2023/915) Within limits (Codex CXS 193-1995; EU 2023/915)

Los valores declarados son límites de especificación referenciales conforme a las normas aplicables. Los análisis específicos por lote (Certificado de Análisis) y los requisitos particulares de cada cliente o mercado se acuerdan en el trato comercial correspondiente. / Declared values are reference specification limits. Per-lot analyses and client/market requirements are agreed in the corresponding commercial agreement.

El análisis microbiológico no forma parte de la especificación de este producto no procesado (condición natural), que no pasa por rehidratación, vaporizado ni tiernizado; el control relevante es el análisis de residuos de plaguicidas de la materia prima, informado por lote. / Microbiological analysis is not part of the specification for this unprocessed product; the relevant control is pesticide-residue analysis, reported per lot.

Envase y presentación / Packaging

Envase primario Saco de 25 kg o maxi-saco de 1.200 kg
Primary packaging 25 kg bag or 1,200 kg maxi-sack

Peso neto 25 kg / 1.200 kg
Net weight

Almacenamiento y vida útil / Storage & shelf life

Vida útil 12 meses
Shelf life 12 months

Almacenamiento Lugar fresco y seco, alejado de la luz directa
Storage Cool, dry place away from direct light

Alérgenos / Allergens

Alérgenos Libre de los 14 alérgenos de declaración obligatoria de la UE (gluten, crustáceos, huevos, pescado, maní, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuza, moluscos).
Allergens Free from all 14 EU-declarable allergens.

Certificaciones y cumplimiento / Certifications & compliance

Producción Procesado en plantas asociadas con certificación BRCGS y registro GACC; registro FDA según mercado de destino.
Production Processed in associated plants holding BRCGS certification and GACC registration; FDA registration by destination market.

OGM Libre de OGM (Reg. CE 1829/2003 y 1830/2003)
GMO Free from GMOs

Irradiación No se utiliza
Irradiation Not used

Trazabilidad Según Reg. CE 178/2002
Traceability Per Reg. EC 178/2002

Análisis Análisis realizados por laboratorio acreditado ISO/IEC 17025
Testing Analyses performed by an ISO/IEC 17025 accredited laboratory

Los valores declarados son límites de especificación referenciales conforme a las normas aplicables. Los análisis específicos por lote (Certificado de Análisis) y los requisitos particulares de cada cliente o mercado se acuerdan en el trato comercial correspondiente. / Declared values are reference specification limits. Per-lot analyses and client/market requirements are agreed in the corresponding commercial agreement.

Ficha técnica

Technical data sheet · Natural condition · Process clarification note

Ficha técnica general del producto. Las especificaciones en detalle se acuerdan según las solicitudes de cada cliente. /

General product data sheet. Detailed specifications are agreed per client requirements.

1. Producto / Product

Ciruela deshidratada D'Agen en condición natural. Se caracteriza por un nivel de humedad bajo y autoconservante, por lo que no lleva conservante añadido. Las tres presentaciones comparten esta misma base y se diferencian únicamente por el grado de elaboración del proceso.

D'Agen dried prunes in natural condition. Characterised by a low, self-preserving moisture level; no preservative is added. The three presentations share this base and differ only in the degree of processing.

2. Tipos de proceso / Process types

Estándar

Standard · base de cotización

Calibrado → limpieza (retiro de palos y hojas sueltas) → envasado en sacos o maxi-sacos.

Sizing → cleaning → packing. Final moisture ≤ 20%.

Estilo asiático

Asian style

Calibrado → limpieza → lavado en agua fría → secado en horno → envasado.

Sizing → cleaning → cold-water wash → oven drying → packing. Final moisture ≤ 20%.

Estilo americano

American style

Calibrado → limpieza → paso breve por el tiernizador (vapor/calor) que sube la humedad → envasado.

Sizing → cleaning → brief pass through tenderizer (steam/heat) → packing. Final moisture up to ~21%.

Nota sobre calibrado. Siempre se acuerda un calibre definido entre las partes antes del despacho. **Nota sobre limpieza.** En el proceso Estándar la limpieza es de palos y hojas sueltas; la fruta no se deshoja unidad por unidad, por lo que ocasionalmente puede quedar alguna hoja adherida. Es fruta de buena calidad, despachada como materia prima para proceso posterior en destino.

Note on sizing. A defined size is always agreed between the parties before shipment. **Note on cleaning.** In the Standard process, cleaning removes loose stems and leaves; the fruit is not de-leaved unit by unit, so an occasional attached leaf may remain. It is good-quality fruit, shipped as raw material for further processing at destination.

3. Elaboración y valor / Processing & value

Las tres presentaciones parten de la misma base y se diferencian por el número y la complejidad de las operaciones. A mayor grado de elaboración, mayor valor comercial. *The three presentations share the same base and differ in the number and complexity of operations; the greater the degree of processing, the higher the commercial value.*

Nota comercial. Salvo acuerdo distinto, las cotizaciones se refieren a la condición natural **Estándar**, que es la base. El proceso específico de cada despacho se acuerda en la negociación; el paso a una presentación más elaborada (asiático o americano) es lo que puede aumentar el valor. *Commercial note: unless otherwise agreed, quotations refer to the Standard natural condition. The specific process for each shipment is agreed in negotiation; moving to a more elaborate presentation (Asian or American) is what may raise the value.*