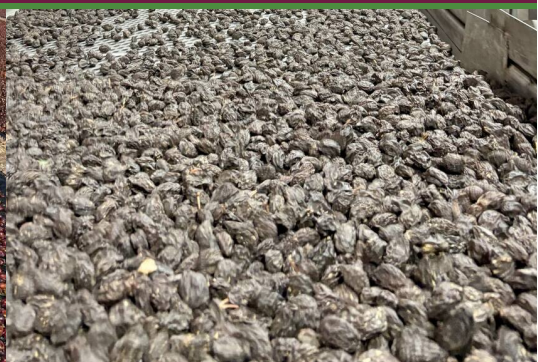




Puré de ciruela D'Agen

D'Agen prune purée



El producto *The product*

El puré de ciruela D'Agen es un producto natural de textura suave y homogénea, sin aditivos, elaborado 100% a partir de fruta D'Agen (*Prunus domestica*) rehidratada y procesada. Su fluidez se controla mediante viscosidad Bostwick, lo que lo hace ideal para aplicaciones culinarias e industriales.

D'Agen prune purée is a natural product with a smooth, homogeneous texture and no additives, made 100% from rehydrated and processed D'Agen fruit (*Prunus domestica*). Its flow is controlled by Bostwick viscosity, making it ideal for culinary and industrial applications.



TAMBOR SANITARIO · 230 KG NETO
Imagen referencial · Reference image

Características *Characteristics*

Textura suave y homogénea

Sin aditivos

Brix 30–33

Color café oscuro brillante

Smooth, homogeneous texture

No additives

Brix 30–33

Bright dark brown

Usos y aplicaciones *Uses & applications*

Panificación y repostería, rellenos, salsas y formulaciones industriales. Su perfil de viscosidad lo hace apto para procesos que requieren una base de fruta estandarizada.

Bakery and confectionery, fillings, sauces and industrial formulations. Its viscosity profile makes it suitable for processes requiring a standardized fruit base.

Formatos y presentación *Formats & packaging*

Doble bolsa de polietileno apta para alimentos en tambor sanitario de 60 galones. Peso neto **230 kg**.

Double food-grade polyethylene liner in a 60-gallon sanitary drum. Net weight **230 kg**.



Imágenes referenciales · Reference images

Ficha técnica

Technical data sheet · D'Agen prune purée

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>	Puré de ciruela D'Agen Prune purée
Nombre científico <i>Scientific name</i>	<i>Prunus domestica</i> L.
Variedad <i>Variety</i>	D'Agen
Origen <i>Origin</i>	Chile
Ingredientes <i>Ingredients</i>	Ciruela deshidratada D'Agen; agua agregada según necesidad para alcanzar los grados Brix. Sin aditivos. Dried D'Agen plum; water added as needed to reach target Brix. No additives.
Descripción <i>Description</i>	Elaborado a partir de ciruela D'Agen deshidratada, rehidratada y procesada hasta obtener un puré suave y homogéneo. Produced from dehydrated D'Agen prunes, rehydrated and finished into a smooth, homogeneous purée.
Características organolépticas / Organoleptic	
Color <i>Colour</i>	Café oscuro brillante Bright dark brown
Sabor y aroma <i>Flavour & aroma</i>	Característico de ciruela sana y madura Characteristic of sound, mature prunes
Apariencia <i>Appearance</i>	Puré suave y homogéneo Smooth, homogeneous purée
Especificaciones físico-químicas / Physico-chemical	
Tamiz <i>Screen</i>	3,5 mm · 1,2 mm
Brix <i>Brix</i>	30–33 (refractometría directa) 30–33 (direct refractometry)
Acidez <i>Acidity (as citric acid)</i>	0,40–0,90%
pH <i>pH</i>	3,4–4,2
Bostwick <i>Bostwick</i>	Máx. 14,0 cm (15 °Brix, 20 °C, 30 s)
Microbiología y contaminantes / Microbiology & contaminants	
Recuento total <i>Total plate count</i>	Máx. 10 cfu/g
Levaduras y mohos <i>Yeasts & moulds</i>	Máx. 10 cfu/g
Lactobacillus	Máx. 10 cfu/g
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.

Envase y presentación / Packaging	
Envase primario Primary packaging	Doble bolsa de polietileno apta para alimentos Double-lined food-grade polyethylene bag
Envase secundario Secondary packaging	Tambor sanitario de 60 galones Open-top sanitary 60-gallon drum
Peso neto Net weight	230 kg neto 230 kg net
Almacenamiento y vida útil / Storage & shelf life	
Vida útil Shelf life	18 meses 18 months
Almacenamiento Storage	Lugar fresco y seco Cool, dry place
Alérgenos / Allergens	
Alérgenos Allergens	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). Free from all 14 EU-declarable allergens.
Certificaciones y cumplimiento / Certifications & compliance	
Producción Production	Procesado en plantas asociadas con certificación BRCGS y registro GACC; registro FDA según mercado de destino. Processed in associated plants holding BRCGS certification and GACC registration; FDA registration by destination market.
OGM GMO	Libre de OGM (Reg. CE 1829/2003 y 1830/2003) Free from GMOs
Irradiación Irradiation	No se utiliza Not used
Trazabilidad Traceability	Según Reg. CE 178/2002 Per Reg. EC 178/2002
Análisis Testing	Análisis realizados por laboratorio acreditado ISO/IEC 17025 Analyses performed by an ISO/IEC 17025 accredited laboratory

Los valores declarados son límites de especificación referenciales conforme a Codex Alimentarius, Reg. (UE) 2023/915 y Reg. (CE) 396/2005. Los análisis por lote (Certificado de Análisis) y los requisitos de cada cliente o mercado se acuerdan en el trato comercial. / Reference specification limits per Codex, EU 2023/915 and EC 396/2005. Per-lot analyses and client/market requirements agreed commercially.