

Fichas Técnicas de Frutas Deshidratadas

FICHA TÉCNICA DE PIÑA DESHIDRATADA

Nombre del Producto

- **Producto:** Piña Deshidratada
- **Presentación:** Trozos, rodajas o láminas.

Características del Producto

- **Descripción:** Piña fresca seleccionada, deshidratada a baja temperatura para preservar su sabor, color y nutrientes.
- **Color:** Amarillo dorado, típico de la piña madura.
- **Sabor:** Dulce, ligeramente ácido, concentrado por el proceso de deshidratación.
- **Textura:** Crujiente y fibrosa, según el grosor del corte.
- **Tamaño del corte:** Rodajas o trozos de 2x2 cm, láminas finas.

Ingredientes

- **Ingredientes principales:** Piña fresca (Ananas comosus).
- **Aditivos o conservantes:** Ninguno.

Composición Nutricional(Por 100g)

Nutriente	Cantidad
Energía	355 kcal
Proteínas	2.2 g
Grasas Totales	1.3 g
- Grasas Saturadas	0.1 g
Carbohidratos	84 g
- Azúcares	75 g
Fibra	5 g
Sal	0.1 g
Vitaminas y Minerales	
- Vitamina C	48 mg
- Potasio	280 mg
- Calcio	30 mg
- Magnesio	30 mg

Método de Deshidratación

- **Proceso utilizado:** Deshidratación por aire caliente a baja temperatura.
- **Temperatura de deshidratación:** 50-60°C.
- **Duración del proceso:** 8-12 horas dependiendo del grosor del corte.

Almacenaje

- **Condiciones de almacenamiento:** Lugar fresco y seco, sin exposición directa al sol.
- **Vida útil:** 12 meses.
- **Temperatura recomendada:** Entre 5°C y 25°C.

Certificaciones y Normativas

- **Certificaciones de calidad:** (Ej. ISO 9001, ISO 22000, HACCP)
- **Normativa sanitaria y de seguridad alimentaria:** Cumple con las regulaciones locales e internacionales sobre productos deshidratados y alimentos envasados.

Origen y Fabricación

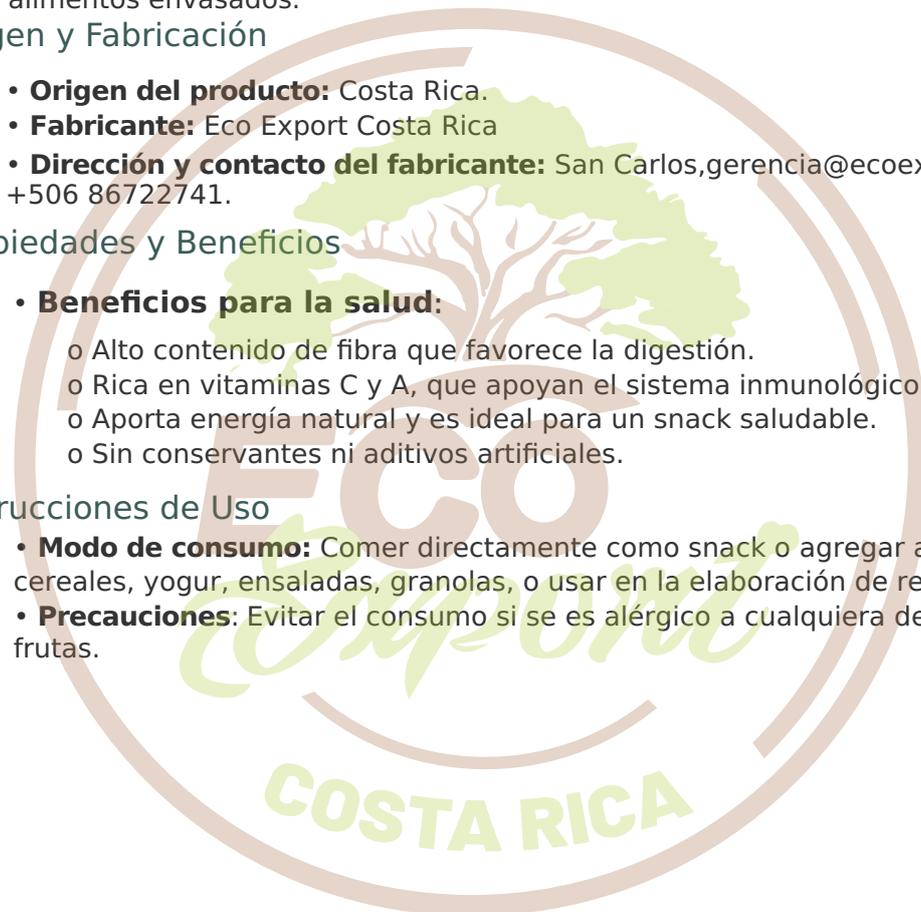
- **Origen del producto:** Costa Rica.
- **Fabricante:** Eco Export Costa Rica
- **Dirección y contacto del fabricante:** San Carlos, gerencia@ecoexportcr.com, +506 86722741.

Propiedades y Beneficios

- **Beneficios para la salud:**
 - o Alto contenido de fibra que favorece la digestión.
 - o Rica en vitaminas C y A, que apoyan el sistema inmunológico.
 - o Aporta energía natural y es ideal para un snack saludable.
 - o Sin conservantes ni aditivos artificiales.

Instrucciones de Uso

- **Modo de consumo:** Comer directamente como snack o agregar a batidos, cereales, yogur, ensaladas, granolas, o usar en la elaboración de repostería
- **Precauciones:** Evitar el consumo si se es alérgico a cualquiera de estas frutas.



FICHA TÉCNICA DE BANANO DESHIDRATADO

Nombre del Producto

- **Producto:** Banano Deshidratado
- **Presentación:** En trozos, chips o rodajas.

Características del Producto

- **Descripción:** Banano maduro deshidratado para conservar su sabor, textura y nutrientes
- **Color:** Amarillo dorado o marrón claro, según el proceso.
- **Sabor:** Dulce, con un toque natural y suave.
- **Textura:** Crujiente o ligeramente fibrosa, dependiendo del grosor.
- **Tamaño del corte:** Rodajas de aproximadamente 3-4 mm de grosor, trozos pequeños.

Ingredientes

- **Ingredientes principales:** Banano maduro (Musa spp.).
- **Aditivos o conservantes:** Ninguno.

Composición Nutricional (Por 100g)

Nutriente	Cantidad
Energía	350 kcal
Proteínas	3.0 g
Grasas Totales	1.0 g
- Grasas Saturadas	0.1 g
Carbohidratos	88 g
- Azúcares	75 g
Fibra	6 g
Sal	0.1 g
Vitaminas y Minerales	
- Vitamina C	12 mg
- Potasio	450 mg
- Calcio	25 mg
- Magnesio	40 mg

Método de Deshidratación

- **Proceso utilizado:** Deshidratación mediante aire caliente o secado al sol.
- **Temperatura de deshidratación:** 50-60°C.
- **Duración del proceso:** Aproximadamente 10-14 horas.

Almacenaje

- **Condiciones de almacenamiento:** Mantener en un lugar fresco, seco y libre de humedad.
- **Vida útil:** 12 meses si se mantiene adecuadamente.
- **Temperatura recomendada:** Entre 5°C y 25°C.

Certificaciones y Normativas

- **Certificaciones de calidad:** (Ej. ISO 9001, ISO 22000, HACCP)
- **Normativa sanitaria y de seguridad alimentaria:** Cumple con las regulaciones locales e internacionales sobre productos deshidratados y alimentos envasados.

Origen y Fabricación

- **Origen del producto:** Costa Rica.
- **Fabricante:** Eco Export Costa Rica
- **Dirección y contacto del fabricante:** San Carlos, +506 86722741.
gerencia@ecoexportcr.com

Propiedades y Beneficios

- **Beneficios para la salud:**
 - o Alto contenido de fibra que favorece la digestión.
 - o Rica en vitaminas C y A, que apoyan el sistema inmunológico.
 - o Aporta energía natural y es ideal para un snack saludable.
 - o Sin conservantes ni aditivos artificiales.

Instrucciones de Uso

- **Modo de consumo:** Comer directamente como snack o agregar a batidos, cereales, yogur, ensaladas, granolas, o usar en la elaboración de repostería.
- **Precauciones:** Evitar el consumo si se es alérgico a cualquiera de estas frutas.



FICHA TÉCNICA DE PAPAYA DESHIDRATADA

Nombre del Producto

- **Producto:** Papaya Deshidratada
- **Presentación:** En trozos, cubos o láminas.

Características del Producto

- **Descripción:** Papaya fresca, deshidratada para conservar su sabor y propiedades nutricionales.
- **Color:** Naranja brillante a anaranjado suave.
- **Sabor:** Dulce, con una ligera acidez.
- **Textura:** Ligeramente fibrosa, crujiente o masticable.
- **Tamaño del corte:** Cubos o láminas de 2x2 cm.

Ingredientes

- **Ingredientes principales:** Papaya fresca (Carica papaya).
- **Aditivos o conservantes:** Ninguno.

Composición Nutricional (Por 100g)

Nutriente	Cantidad
Energía	330 kcal
Proteínas	3.2 g
Grasas Totales	0.8 g
- Grasas Saturadas	0.1 g
Carbohidratos	84 g
- Azúcares	70 g
Fibra	4 g
Sal	0.1 g
Vitaminas y Minerales	
- Vitamina C	60 mg
- Potasio	290 mg
- Calcio	28 mg
- Magnesio	35 mg

Método de Deshidratación

- **Proceso utilizado:** Deshidratación por aire caliente o secado a baja temperatura.
- **Temperatura de deshidratación:** 50-60°C.
- **Duración del proceso:** 10-14 horas.

Almacenaje

- **Condiciones de almacenamiento:** Conservar en un lugar fresco, seco y oscuro, alejado de fuentes de humedad.
- **Vida útil:** 12 meses.
- **Temperatura recomendada:** Entre 5°C y 25°C.

Certificaciones y Normativas

- **Certificaciones de calidad:** (Ej. ISO 9001, ISO 22000, HACCP)
- **Normativa sanitaria y de seguridad alimentaria:** Cumple con las regulaciones locales e internacionales sobre productos deshidratados y alimentos envasados.

Origen y Fabricación

- **Origen del producto:** Costa Rica.
- **Fabricante:** Eco Export Costa Rica
- **Dirección y contacto del fabricante:** San Carlos, +506 86722741. gerencia@ecoexportcr.com

Propiedades y Beneficios

- **Beneficios para la salud:**
 - o Alto contenido de fibra que favorece la digestión.
 - o Rica en vitaminas C y A, que apoyan el sistema inmunológico.
 - o Aporta energía natural y es ideal para un snack saludable.
 - o Sin conservantes ni aditivos artificiales.

Instrucciones de Uso

- **Modo de consumo:** Comer directamente como snack o agregar a batidos, cereales, yogur, ensaladas, granolas, o usar en la elaboración de repostería.
- **Precauciones:** Evitar el consumo si se es alérgico a cualquiera de estas frutas.