



Pol. Ind. Camins Nous, parcela 4  
43740 Móra d'Ebre  
Tarragona



## INFORMACIÓN TÉCNICA

### PASAS DE CORINTO ECOLÓGICAS

ref. 191900

- Certificado: DIO
- País de origen: Grecia
- Descripción: producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
- Proceso de producción: después de la cosecha, las uvas se secan al sol y posteriormente se realiza el siguiente proceso de limpieza: se elimina el metal a través de imanes. Se criban, se separan las uvas de los pedúnculos, las piezas más ligeras se separan aspirándolas y finalmente las pasas se limpian y se separan de las piedrecillas.

### PROPIEDADES FÍSICAS:

Olor: dulce  
Color: azul oscuro, negro  
Gusto: dulce, típico  
Apariencia: cantidad de pasas en 100 g: 650-950

### PROPIEDADES ANALÍTICAS:

Cenizas: 1.7 %  
Aditivos: sin aditivos.

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Recuento total: < 10.000 ufc/g  
Levaduras y Mohos: < 5.000 ufc/g  
E.coli: ausencia en < 10 ufc/g  
Coliformes: < 100 ufc/g  
Salmonella: ausencia en 25 g  
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2: < 4 ppb  
Ocratoxina A: < 10 ppb

### VALOR NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía: 1340 KJ = 320 Kcal.  
Proteína: 2.5 g  
Grasa: 0.4 g  
     Saturadas: < 0.4      Mono-insaturadas: < 0.1      Poli-insaturadas: < 0.1  
Carbohidratos: 75 g  
     Mono-sacáridos: 69      Di-sacáridos: 5      Poli-sacáridos: < 1  
Fibra dietética: 6.7 g  
Humedad: aprox. 13 – 17  
Minerales (mg):  
     Calcio: 10      Hierro: 4      Potasio: 700      Sodio: 2.5  
     Fósforo: 180      Magnesio: 30  
Vitaminas (mg):  
     Vit. B1: 0.07      Vit. B2: 0.03

### EMBALAJE Y CONSERVACION

Bolsa de plástico en cajas de cartón de 14 Kg.

Conservar el lugar fresco, seco en su envase original cerrado, puede conservarse durante 12 meses sin ningún deterioro de su propiedades.