



<b>DATA SHEET</b>			
<b>COMPANY NAME</b>	Empresa Boliviana de Alimentos y Derivados - EBA		
<b>ADDRESS</b>	Edif. Hermanos Maldonado Nro. Av. Arce		
<b>CEO</b>	Javier D.Freire Bustos		
<b>PHONE</b>	+591 2 2146292 - + 591 2 2141760 (int.601)		
<b>E-MAIL</b>	<a href="mailto:export@eba.com.bo">export@eba.com.bo</a> <a href="mailto:maria.rivas@eba.com.bo">maria.rivas@eba.com.bo</a>		
<b>WEB</b>	<a href="http://www.eba.com.bo">www.eba.com.bo</a>		
<b>PRODUCT</b>	<b>Amazonia Nut (Brazil Nut)</b>		
<b>ORIGEN</b>	Beni y Pando		
<b>CIENTIFYC NAME</b>	BERTHOLLETA EXCELSA		
<b>DESCRIPTION</b>	Product from Bolivia, rich in minerales such us potassium, selenium y magnesium, also vitamin E. Amazonian nut (Brazil Nuts) is a tree nut from Amazonian region.		
<b>CHARACTERISTICS</b>	Wholes : Type Medium and type Midget		
	Clasification type <b>Medium</b> : from 100 to 130 units per pound aprox.		
	Clasification type <b>Midget</b> : from 160 to 180 units per pound aprox.		
	<b>For organic product : Certification :</b>		
	Certified by Ceres GmbH BO-BIO-140		
<b>NUTRITIONAL VALUES: In 100 gr.</b>	Information from NUT INC.		
	<b>Description</b>		<b>Value</b>
	<b>CHEMICAL</b>		
	Water		5%
	Protein		20%
	Fat		45%
	Carbohydrates		26%
	Fibers		1-5%
	Mineral content		2-5%
	<b>MINERALS</b>		
	Calcium		186 mgr
	Iron		693 mgr
	Potassium		715 mgr
	Magnesium		225 mgr
	Selenium		375 mgr
	<b>VITAMINS AND CHOLESTEROL</b>		
	Vitamin A		850 UI
	Vitamin B1 (tiamina)		1.09 MG
	Ascorbic acid		10 MG
Riboflavin		0.12 MG	
Cholesterol		0.00 MG	
<b>TIME OF LIFE</b>	Two year vaccum foil		
<b>PRIMARY PACKAGE</b>	Vacuum aluminized bags, with 44 pounds / 20 kg. In one carton 45 cm. x 38 cm.x 19 cm.		
<b>STORAGE CONDITIONS</b>	Not sun light		
	Maximum stack 5 rows		
	Store at a temperature of 20°C and relative humidity of 60%		
<b>H.S</b>	08.01.22		
<b>SUMMARY PRODUCT PROCESS</b>			
Storage	Raw material (control and process to avoid humidity)		
Parboiled autoclave	The purpose of parboiling is to condition the amazonianut internally for the broken one manual, since it gives them physical properties of hardness and brittleness.		

Versión: 1

Pagina: 1 / 1

## FICHA TÉCNICA



<b>RAZÓN SOCIAL</b>	EMPRESA BOLIVIANA DE ALIMENTOS Y DERIVADOS - EBA				
<b>DIRECCIÓN</b>	Av. Arce N° 2382, Edificio Hermanos Maldonado Zona Sopocachi				
<b>REPRESENTANTE LEGAL</b>	JAVIER DANTE FREIRE BUSTOS				
<b>TELEFONO</b>	Teléfonos: (591) 2146292 – 2146307 – 2120512 – 2120508 – 2146297 – 2141760				
<b>NIT</b>	368406024				
<b>E-MAIL</b>	export@eba.com.bo				
<b>WEB</b>	www.eba.com.bo				
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	ASAI LIOFILIZADO EN POLVO				
<b>N° DE R.S. SENASAG</b>	PLANTA VILLA 14 DE SEPTIEMBRE: 02-01-03-07-0002				
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	La fruta liofilizada, son trozos, rodajas o pulpa de fruta, que por el proceso de deshidratación por sublimado a baja presión, mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas. Es un producto que cumple con un proceso de selección, lavado y despulpado de fruta fresca, que es sometido aun congelado y un deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura BPM-NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de practicas - Principios generales de higiene de los alimentos"				
<b>COMPOSICION</b>	Pulpa de Asai. Proceso de liofilización que pasa por un método de conservación y se basa en la eliminación del agua por sublimación para obtener un método de deshidratación (Polvo)				
<b>PRPIEDADES ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Olor</b>	Característico a la fruta		<b>Color</b>	Característico a la fruta
	<b>Sabor</b>	Característico a la fruta		<b>Aspecto</b>	Polvo
<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b>	<b>PARAMETROS</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>RESULTADOS</b>	<b>IMAGEN REFERENCIAL</b>	
	Valor Energetico	Kcal/100g	522,00		
	Proteínas	g/100g	10,65		
	Grasas	g/100g	30,97		
	Carbohidratos	g/100g	53,77		
	Calcio	mg/100g	88,31		
	Hierro	mg/100g	12,32		
	Fosforo	mg/100g	84,31		
	Vitamina A	ug/100g	1792,03		
	Fibra dietaria (g)	g/100g	32,72		
<b>REQUISITOS DE MICROBIOLOGIA</b>	<b>PARAMETROS</b>	<b>VALOR ENCONTRADO</b>	<b>VALOR PERMITIDO</b>		
	Echerichia coli	<1.0x10 <sup>1</sup> UFC/g	<1.0x10 <sup>1</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Reglamento Sanit. Aliment. Chile /17
	Mohos	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Reglamento Sanit. Aliment. Chile /17
	Levaduras	<1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Reglamento Sanit. Aliment. Chile /17
	Salmonella	Ausencia en 50g	Ausencia en 50g	NB-ISO 6579	Reglamento Sanit. Aliment. Chile /17
<b>CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</b>	<b>PARAMETROS</b>	<b>UNIDAD</b>		<b>RANGO PERMITIDO</b>	
	Humedad	%		≤ 5	
<b>CONDICIONES DE MANIPULACION, ENVASADO Y CONSERVACION</b>	<b>PARAMETROS</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>			
	Envase Primario	Envase bilaminado por peso y lote.			
	Envase Secundario	Cajas corrugadas (selladas con cinta scochs de alta densidad) Especificara el cont. Neto de envases, tipo de fruta, fecha de elaboracion, fecha de vencimiento y el lote de produccion.			
Almacenamiento	Conservar en un lugar fresco y seco, no exponer al sol, no es necesario el uso de refrigeración para su consevacion.				
<b>VIDA UTIL</b>	2 años a partir de su fecha de elaboración				
<b>LOTE</b>	La identificación de lotes esta de acuerdo a codificación interna de la empresa				



# DATA SHEET



<b>BUSINESS</b>	EMPRESA BOLIVIANA DE ALIMENTOS Y DERIVADOS - EBA				
<b>ADDRESS</b>	Av. Arce N° 2382, Edificio Hermanos Maldonado Zona Sopocachi				
<b>LEGAL REPRESENTATIVE</b>	JAVIER DANTE FREIRE BUSTOS				
<b>TELEPHONE</b>	Teléfonos: (591) 2146292 – 2146307 – 2120512 – 2120508 – 2146297 – 2141760				
<b>NIT</b>	368406024				
<b>E-MAIL</b>	export@eba.com.bo				
<b>WEB</b>	www.eba.com.bo				
<b>PRODUCT</b>	FREEZE DRIED ASAI POWDER				
<b>N° OF R.S. SENASAG</b>	PLANTA VILLA 14 DE SEPTIEMBRE: 02-01-03-07-0002				
<b>PRODUCT DESCRIPTION</b>	Freeze-dried fruit are pieces, slices, or fruit pulp, which, through the dehydration process by low pressure sublimation, maintain their flavor and nutritional properties. It is a product that complies with a process of selection, washing and pulping of fresh fruit, which is still frozen and dehydrated at low pressure or vacuum generating the sublimation of the water, for its subsequent packaging. Product made under current standards of Good Manufacturing Practices BPM- NB 324: 2013 "Food Industry - Good Manufacturing Practices - Requirements" and NB 855: 2005 "Code of Practice - General principles of food hygiene"				
<b>COMPOSITION</b>	Asai pulp. Freeze-drying process that goes through a conservation method and is based on the elimination of water by sublimation to obtain a dehydration method (Powder)				
<b>ORGANOLEPTIC PROPERTIES</b>	<b>SMELL</b>	Caracteristic		<b>Color</b>	Caracteristic
	<b>FLAVOR</b>	Caracteristic		<b>ASPECT</b>	Powder
<b>NUTRITIONAL INFORMATION</b>	<b>PARAMETERS</b>	<b>UNIT</b>	<b>RESULTS</b>	<b>REFERENTIAL PHOTO</b>	
	Energetic value	Kcal/100g	522.00		
	Protein	g/100g	10.65		
	Fats	g/100g	30.97		
	Carbohydrates	g/100g	53.77		
	Calcium	mg/100g	88.31		
	Iron	mg/100g	12.32		
	Match	mg/100g	84.31		
	Vitamin A	ug/100g	1792.03		
	Dietary fiber (g)	g/100g	32.72		
<b>MICROBIOLOGY REQUIREMENTS</b>	<b>PARAMETERS</b>	<b>FOUND VALUE</b>	<b>ALLOWED VALUE</b>		
	Escherichia coli	<1.0x10 <sup>1</sup> UFC/g	<1.0x10 <sup>1</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Sanit Regulation. Food Chile / 17
	Molds	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Sanit Regulation. Food Chile / 17
	Yeasts	<1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Sanit Regulation. Food Chile / 17
	Salmonella	Ausent on 50g	Ausent on 50g	NB-ISO 6579	Sanit Regulation. Food Chile / 17
<b>PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS</b>	<b>PARAMETERS</b>	<b>UNIT</b>		<b>ALLOWED RANGE</b>	
	Humidity	%		≤ 5	
<b>HANDLING, PACKAGING AND STORAGE CONDITIONS</b>	<b>PARAMETERS</b>	<b>SPECIFICATIONS</b>			
	Primary Packaging	Bilaminare packaging by weight and batch.			
	Secondary Container	Corrugated boxes (sealed with high density scotch tape) Specify the cont. Net of containers, type of fruit, production date, expiration date and production batch.			
	Storage	Store in a cool and dry place, do not expose to the sun, it is not necessary to use refrigeration for its conservation.			
<b>USEFUL LIFE</b>	2 years from the date of manufacture				
<b>LOT</b>	The identification of batches is in accordance with the internal coding of the company				



# FICHA TÉCNICA



<b>RAZÓN SOCIAL</b>		EMPRESA BOLIVIANA DE ALIMENTOS Y DERIVADOS - EBA		
<b>DIRECCIÓN</b>		Av. Arce N° 2382, Edificio Hermanos Maldonado Zona Sopocachi		
<b>REPRESENTANTE LEGAL</b>		JAVIER DANTE FREIRE BUSTOS		
<b>TELÉFONO</b>		Teléfonos: (591) 2146292 – 2146307 – 2120512 – 2120508 – 2146297 – 2141760		
<b>NIT</b>		368406024		
<b>E-MAIL</b>		export@eba.com.bo		
<b>WEB</b>		www.eba.com.bo		
<b>PRODUCTO</b>		BANANO LIOFILIZADO EN POLVO		
<b>N° DE R.S. SENASAG</b>		PLANTA VILLA 14 DE SEPTIEMBRE: 02-01-03-07-0002 PLANTA DE PALOS BLANCOS: En trámite		
<b>DIRECCIÓN PLANTA DE PROCESAMIENTO</b>		Planta Liofilizadora de Palos Blancos Planta Liofilizadora de Villa 14 de Septiembre		
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>		Musa paradisiaca subgrupo Cavendish		
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>		Bananos frescos seleccionados 100% natural, no contienen ningún tipo de aditivos, para ello se lavan las frutas y se procede a cortar en rodajas y se ponen en bandejas posteriormente se llevan a congelar a temperaturas inferiores de -15 °C el cual pasa por dos procesos que es de congelación y secado de la misma fruta para obtener banano liofilizado.		
<b>CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA</b>	<b>CALIDAD</b>	EXTRA	Calidad Extra=los dedos de los bananos no deben presentar defectos a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales que no pasen 1cm <sup>2</sup> de la superficie del dedo.	
	<b>Características Físicoquímicas de la materia prima:</b>			
	<b>TIPO</b>	CAVENDISH	<b>COLOR</b>	Característico de la fruta. Los bananos deberán ingresar con el nivel de maduración 3 y 4 caso contrario se realizara la selección correspondiente
	° Brix	19	Ratio	24-45
	% solidos en suspensión mínimo	30-40	Calibre : >40	pH: 4,2-4,6
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>	*25 g y 50 g de banano liofilizado equivaliendo a 250g de fruta fresca para 25g de banano liofilizado			
	<b>PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS</b>			
	<b>Olor</b>	Característico a la fruta	<b>Color</b>	Amarillo, característico a la fruta
	<b>Sabor</b>	Característico a la fruta	<b>Textura</b>	Polvo fino
	<b>Tamaño</b>	<3000 micrones	<b>Humedad</b>	≤ 5
	<b>MICROBIOLOGIA</b>			
	<b>PARÁMETRO</b>	<b>VALOR ENCONTRADO</b>	<b>VALOR PERMITIDO</b>	<b>METODO</b>
Echerichia coli	<1.0x10 <sup>4</sup> UFC/g	<1.0x10 <sup>4</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Reglamento Sanit. Aliment. Chile /17
Mohos	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Reglamento Sanit. Aliment. Chile /17
Levaduras	<1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Reglamento Sanit. Aliment. Chile /17
Salmonella	Ausencia en 50g	Ausencia en 50g	NB-ISO 6579	Reglamento Sanit. Aliment. Chile /17
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA PORCIÓN DE 100 g</b>				
<b>IMAGEN REFERENCIAL</b>	<b>PARÁMETROS</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>RESULTADOS</b>	
	Calcio	mg/100g	32,92	
	Fosforo	mg/100g	88,95	
	Hierro	mg/100g	2,83	
	Vitamina A	µg/100g	125,11	
	Fibra dietaria	g/100g	6,81	
	Valor Energético	Kcal/100g	382	
	Humedad	g/100g	4,40	
	Proteína	g/100g	4,82	
	Grasa	g/100g	0,20	
	Carbohidratos	g/100g	87,72	
	Cenizas	g/100g	2,86	
	Acidez Total (Acido Láctico)	g/100g	1,20	
<b>VIDA UTIL</b>	36 meses a partir de la fecha de producción			
<b>ENVASE</b>	Envase trilateral por peso y lote			
<b>EMBALAJE</b>	Cajas corrugadas (selladas con cinta cocho de alta densidad) 30u de 25g			
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Almacenar en espacios frescos y secos. No exponer al sol.			
<b>CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN</b>	20 toneladas/mes de fruta liofilizada			
<b>PRECIO UNITARIO</b>				
<b>CÓDIGO ARANCELARIO</b>	1106.30.10.00			

**Gustavo Eduardo Martín Vásquez**  
 GERENTE DE GESTIÓN ESTRATÉGICA  
 EMPRESA BOLIVIANA DE ALIMENTOS Y DERIVADOS - EBA

# PRODUCT SHEET



<b>BUSINESS</b>		EMPRESA BOLIVIANA DE ALIMENTOS Y DERIVADOS - EBA			
<b>ADDRESS</b>		Av. Arce N° 2382, Edificio Hermanos Maldonado Zona Sopocachi			
<b>LEGAL REPRESENTATIVE</b>		JAVIER DANTE FREIRE BUSTOS			
<b>TELEPHONE</b>		Teléfonos: (591) 2146292 – 2146307 – 2120512 – 2120508 – 2146297 – 2141760			
<b>NIT</b>		368406024			
<b>E-MAIL</b>		export@eba.com.bo			
<b>WEB</b>		www.eba.com.bo			
<b>PRODUCT</b>		FREEZE DRIED BANANA POWDER			
<b>SOURCE</b>		Plant of Palos Blancos and Plant of Villa 14 de Septiembre			
<b>SCIENTIFIC NAME</b>		Musa paradisiaca subgroup Cavendish			
<b>DESCRIPTION</b>		Fresh bananas selected 100% natural, do not contain any type of additives, for this the fruits are washed and cut into slices and placed on trays later they are frozen at temperatures below -15 °C which goes through two processes that is freezing and drying the same fruit to obtain freeze-dried bananas.			
<b>RAW MATERIAL FEATURES</b>	<b>QUALITY</b>	EXTRA	Extra Quality = the fingers of the bananas must not show defects except for very slight superficial alterations that do not exceed 1cm2 of the surface of the finger.		
	<b>Physicochemical characteristics of the raw material:</b>				
	<b>TYPE</b>	CAVENDISH	<b>COLOR:</b>	Bananas must enter with maturity level 3 and 4, otherwise the corresponding selection will be made	
		* Brix	19	Ratio	24-45
	% minimum suspended solids	30-40	Caliber : >40	pH: 4,2-4,6	
<b>PRODUCT FEATURES</b>	* 25 g and 50 g of freeze-dried banana equivalent to 250 g of fresh fruit for 25g of freeze-dried banana				
	<b>ORGANOLEPTIC PROPERTIES</b>				
	<b>Smell</b>	Characteristic to the fruit		<b>Color</b>	Yellow, characteristic to the fruit
	<b>Flavor</b>	Characteristic to the fruit		<b>Texture</b>	Fine powder
	<b>Size</b>	<3000 microns		<b>Humidity</b>	≤ 5
	<b>MICROBIOLOGY</b>				
	<b>PARAMETERS</b>	<b>FOUND VALUE</b>	<b>ALLOWED VALUE</b>	<b>METHOD</b>	<b>REFERENTIAL NORM</b>
Echerichia coli	<1.0x10 <sup>4</sup> UFC/g	<1.0x10 <sup>4</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Sanit Regulation. Food Chile / 17	
Molds	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Sanit Regulation. Food Chile / 17	
Yeasts	<1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Sanit Regulation. Food Chile / 17	
Salmonella	Absence in 50g	Absence in 50g	NB-ISO 6579	Sanit Regulation. Food Chile / 17	
<b>NUTRITIONAL INFORMATION FOR A PORTION OF 100 g</b>					
<b>REFERENTIAL PICTURE</b>	<b>PARAMETERS</b>		<b>UNITS</b>	<b>RESULTS</b>	
	Calcium		mg/100g	32,92	
	Match		mg/100g	88,95	
	Iron		mg/100g	2,83	
	Vitamin A		µg/100g	125,11	
	Dietary fiber		g/100g	6,81	
	Energetic value		Kcal/100g	382	
	Humidity		g/100g	4,40	
	Protein		g/100g	4,82	
	Fat		g/100g	0,20	
	Carbohydrates		g/100g	87,72	
	Ashes		g/100g	2,86	
	Total Acidity (Lactic Acid)		g/100g	1,20	
<b>TIME OF LIFE</b>	36 months from the production date				
<b>CONTAINER</b>	Tri-laminate container by weight and batch				
<b>PACKAGING</b>	Corrugated boxes (sealed with high density scotch tape) 30 u of 25g				
<b>STORAGE CONDITIONS</b>	Store in cool, dry spaces. Do not expose to the sun. It is not necessary to use refrigeration for its conservation				
<b>PRODUCTION CAPACITY</b>	20 tons / month of freeze-dried fruit				
<b>PRICE (USD)</b>					
<b>TARIFF CODE</b>	1106.30.10.00				

**Gustavo Eduardo Martiñic Vásquez**  
 GERENTE DE GESTIÓN ESTRATÉGICA  
 EMPRESA BOLIVIANA DE  
**EBA** ALIMENTOS Y DERIVADOS - EBA

# FICHA TÉCNICA




<b>RAZÓN SOCIAL</b>	EMPRESA BOLIVIANA DE ALIMENTOS Y DERIVADOS - EBA
<b>DIRECCIÓN</b>	Av. Arce N° 2382, Edificio Hermanos Maldonado Zona Sopocachi
<b>REPRESENTANTE LEGAL</b>	JAVIER DANTE FREIRE BUSTOS
<b>TELEFONO</b>	Teléfonos: (591) 2146292 – 2146307 – 2120512 – 2120508 – 2146297 – 2141760
<b>NIT</b>	368406024
<b>E-MAIL</b>	export@eba.com.bo
<b>WEB</b>	www.eba.com.bo

<b>PRODUCTO</b>	<b>BANANO LIOFILIZADO EN RODAJAS</b>
<b>N° DE R.S. SENASAG</b>	PLANTA VILLA 14 DE SEPTIEMBRE: 02-01-03-07-0002 PLANTA DE PALOS BLANCOS: En trámite
<b>DIRECCIÓN PLANTA DE PROCESAMIENTO</b>	Planta Liofilizadora de Palos Blancos Planta Liofilizadora de Villa 14 de Septiembre
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	Musa paradisiaca subgrupo Cavendish

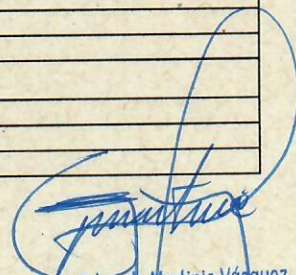
**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**  
 Bananos frescos seleccionados 100% natural, no contienen ningún tipo de aditivos, para ello se lavan las frutas y se procede a cortar en rodajas y se ponen en bandejas posteriormente se llevan a congelar a temperaturas inferiores de -15 °C el cual pasa por dos procesos que es de congelación y secado de la misma fruta para obtener banano liofilizado.

<b>CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA</b>	<b>CALIDAD</b>	EXTRA	Calidad Extra=los dedos de los bananos no deben presentar defectos a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales que no pasen 1cm2 de la superficie del dedo.	
	<b>Características Fisicoquímicas de la materia prima:</b>			
	<b>TIPO</b>	CAVENDISH	<b>COLOR</b>	Característico de la fruta. Los bananos deberán ingresar con el nivel de maduración 3 y 4 caso contrario se realizara la selección correspondiente
	° Brix	19	Ratio	24-45
	% solidos en suspensión mínimo	30-40	Calibre : >40	pH: 4,2-4,6

<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>	*25 g y 50 g de banano liofilizado equivaliendo a 250g de fruta fresca para 25g de banano liofilizado			
	<b>PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS</b>			
	<b>Olor</b>	Característico a la fruta	<b>Color</b>	Amarillo, característico a la fruta
	<b>Sabor</b>	Característico a la fruta	<b>Textura</b>	Crocante o seco similar a una galleta
	<b>Tamaño</b>	5-7 mm	<b>Humedad</b>	≤ 5
	<b>MICROBIOLOGIA</b>			
	<b>PARÁMETRO</b>	<b>VALOR ENCONTRADO</b>	<b>VALOR PERMITIDO</b>	<b>METODO</b>
Echerichia coli	<1.0x10 <sup>1</sup> UFC/g	<1.0x10 <sup>1</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Reglamento Sanit. Aliment. Chile /17
Mohos	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Reglamento Sanit. Aliment. Chile /17
Levaduras	<1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Reglamento Sanit. Aliment. Chile /17
Salmonella	Ausencia en 50g	Ausencia en 50g	NB-ISO 6579	Reglamento Sanit. Aliment. Chile /17


<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA PORCIÓN DE 100 g</b>			
<b>IMAGEN REFERENCIAL</b> 	<b>PARÁMETROS</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>RESULTADOS</b>
	Calcio	mg/100g	32,92
	Fosforo	mg/100g	88,95
	Hierro	mg/100g	2,83
	Vitamina A	µg/100g	125,11
	Fibra dietaria	g/100g	6,81
	Valor Energético	Kcal/100g	382
	Humedad	g/100g	4,40
	Proteína	g/100g	4,82
	Grasa	g/100g	0,20
	Carbohidratos	g/100g	87,72
	Cenizas	g/100g	2,86
Acidez Total (Acido Láctico)	g/100g	1,20	

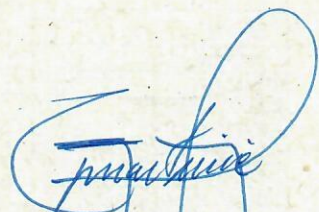
<b>VIDA UTIL</b>	36 meses a partir de la fecha de producción
<b>ENVASE</b>	Envase trilaminado por peso y lote
<b>EMBALAJE</b>	Cajas corrugadas (selladas con cinta scocchs de alta densidad) 30u de 25g
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Almacenar en espacios frescos y secos. No exponer al sol.
<b>CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN</b>	20 toneladas/mes de fruta liofilizada
<b>PRECIO UNITARIO</b>	
<b>CÓDIGO ARANCELARIO</b>	0803.90.20.00

  
**Gustavo Eduardo Martinic Vásquez**  
 GERENTE DE GESTIÓN ESTRATÉGICA  
 EMPRESA BOLIVIANA DE ALIMENTOS Y DERIVADOS - EBA

# PRODUCT SHEET



<b>BUSINESS</b>		EMPRESA BOLIVIANA DE ALIMENTOS Y DERIVADOS - EBA					
<b>ADDRESS</b>		Av. Arce N° 2382, Edificio Hermanos Maldonado Zona Sopocachi					
<b>LEGAL REPRESENTATIVE</b>		JAVIER DANTE FREIRE BUSTOS					
<b>TELEPHONE</b>		Teléfonos: (591) 2146292 – 2146307 – 2120512 – 2120508 – 2146297 – 2141760					
<b>NIT</b>		368406024					
<b>E-MAIL</b>		export@eba.com.bo					
<b>WEB</b>		www.eba.com.bo					
<b>PRODUCT</b>		FREEZE DRIED BANANA SLICES					
<b>SOURCE</b>		Plant of Palos Blancos and Plant of Villa 14 de Septiembre					
<b>SCIENTIFIC NAME</b>		Musa paradisiaca subgroup Cavendish					
<b>DESCRIPTION</b>							
Fresh bananas selected 100% natural, do not contain any type of additives, for this the fruits are washed and cut into slices and placed on trays later they are frozen at temperatures below -15 ° C which goes through two processes that is freezing and drying the same fruit to obtain freeze-dried bananas.							
<b>RAW MATERIAL FEATURES</b>		<b>QUALITY</b>	EXTRA	Extra Quality = the fingers of the bananas must not show defects except for very slight superficial alterations that do not exceed 1cm2 of the surface of the finger.			
		<b>Physicochemical characteristics of the raw material:</b>					
		<b>TYPE</b>	CAVENDISH	<b>COLOR:</b>	Bananas must enter with maturity level 3 and 4, otherwise the corresponding selection will be made		
		* Brix		19	Ratio	24-45	
		% minimum suspended solids	30-40	Caliber : >40	pH: 4,2-4,6		
* 25 g and 50 g of freeze-dried banana equivalent to 250 g of fresh fruit for 25g of freeze-dried banana							
<b>ORGANOLEPTIC PROPERTIES</b>							
<b>Smell</b>		Characteristic to the fruit		<b>Color</b>	Yellow, characteristic to the fruit		
<b>Flavor</b>		Characteristic to the fruit		<b>Texture</b>	Crispy or dry similar to a cookie		
<b>Size</b>		5-7 mm		<b>Humidity</b>	≤ 5		
<b>MICROBIOLOGY</b>							
<b>PARAMETERS</b>	<b>FOUND VALUE</b>	<b>ALLOWED VALUE</b>	<b>METHOD</b>	<b>REFERENTIAL NORM</b>			
Echerichia coli	<1.0x10 <sup>1</sup> UFC/g	<1.0x10 <sup>1</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Sanit Regulation. Food Chile / 17			
Molds	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Sanit Regulation. Food Chile / 17			
Yeasts	<1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	1.0x10 <sup>2</sup> UFC/g	NB 32006 / 2015	Sanit Regulation. Food Chile / 17			
Salmonella	Absence in 50g	Absence in 50g	NB-ISO 6579	Sanit Regulation. Food Chile / 17			
<b>NUTRITIONAL INFORMATION FOR A PORTION OF 100 g</b>							
<b>REFERENTIAL PICTURE</b>		<b>PARAMETERS</b>		<b>UNITS</b>		<b>RESULTS</b>	
		Calcium		mg/100g		32,92	
		Mach		mg/100g		88,95	
		Iron		mg/100g		2,83	
		Vitamin A		µg/100g		125,11	
		Dietary fiber		g/100g		6,81	
		Energetic value		Kcal/100g		382	
		Humidity		g/100g		4,40	
		Protein		g/100g		4,82	
		Fat		g/100g		0,20	
		Carbohydrates		g/100g		87,72	
Ashes		g/100g		2,86			
Total Acidity (Lactic Acid)		g/100g		1,20			
<b>TIME OF LIFE</b>		36 months from the production date					
<b>CONTAINER</b>		Tri-laminate container by weight and batch					
<b>PACKAGING</b>		Corrugated boxes (sealed with high density scotch tape) 30 u of 25g					
<b>STORAGE CONDITIONS</b>		Store in cool, dry spaces. Do not expose to the sun. It is not necessary to use refrigeration for its conservation					
<b>PRODUCTION CAPACITY</b>		20 tons / month of freeze-dried fruit					
<b>PRICE (USD)</b>							
<b>TARIFF CODE</b>		0803,90.20.00					

  
**Gustavo Eduardo Martinic Vásquez**  
 GERENTE DE GESTIÓN ESTRATÉGICA  
 EMPRESA BOLIVIANA DE  
**EBA** ALIMENTOS Y DERIVADOS - EBA

Broken manual revised	Manual breaking is to separate the shell from the nut (breacking and revised process)
Classification	The objective is to classify the 1st Brazil nuts, that is, the whole nut,
	Healthy and of uniform color, according to the size and weight which can be:
	Midget.- 160 to 180 units per pound.
	Medium.- 110 to 130 units per pound.
Dehydrated	Dehydration consists of reducing the final humidity of the nut, to increase the shelf life of the walnut and guarantee its safety. The dehydrated process the product to temperatures of (80 - 85) ° C, during an average period of 12 to 16 hours, having to leave with a humidity between (2 - 4)% to comply with the packaging and standard requirements of the product for its best conservation.
Packaging	The objective of the packaging is to carry out the last final and definitive revision of the Amazon nut.
	Verifying the quality and safety, guaranteeing the obtaining of healthy food free of dangers human consumption
	The balers carry out the manual review, the material found will be separated damages and It separates the product of quality
	Weighing is carried out using a precision balance, then packaging is carried out at vacuum in aluminized bags, proceed to sealing corresponding in an export box of 20 kg or 44 pounds (45x38x19 cm.) with the security sealing for the protection of the boxes.

#### CHARACTERISTICS

CHEMICAL	REFERENCE	PERMISSIBLE LIMITS
Total aflatoxins (B1+G1+B2+G2)	AOAC 991.31	< 10 PPB FOR C.E. < 20 PPB OTHER COUNTRIES
Peroxide Value*	NB 34008	< 5 MEQ 2/kg
Rancidity	NB 34009	Negative
Mositure	MA1-1T5	2% - 4%

#### MICROBIOLOGICAL

Microbiological	REFERENCE	PERMISSIBLE LIMITS	
Enterobacteriaceae	ISO 21528	10	100
E coly TYPE 1 -	NB 32005	Absent in 10 g	Absent in 10 g
Salmonella (in 25 gr)	NB/ISO6579	Absent in 25 g	Absent in 25 g
Staphylococcus aureus	NB 32004	100	500
Moulds	NB32006	10	100
Yeast	NB32006	10	100
Staphylococcus feccalis	ICMSF	Absent	Absent

#### ORGANOLEPTIC

Organoleptic	REFERENCE	PERMISSIBLE LIMITS
Color	NB 320013	Beige white, patchy skin remaining
Smell	NB 320013	Characteristic
Flavor	NB 320013	Characteristic
Texture	NB 320013	Crisp and firm