



**De la Selva**  
SABORES QUE HACEN BIEN

WHOLE HEARTS OF PALM 28oz

# Palmito Entero

800g



Corazones de palmito enteros en conserva, obtenidos a partir de un proceso controlado por Buenas Prácticas de Manufactura y principios de HACCP. Palmas “Pejibaye” de color blanco marfil de plantas sanas de la variedad “Bactris Gasipaes H.B.K.”, incluidos sus brotes tiernos y tallos a los que se les elimina toda parte fibrosa para obtener tallos enteros de palmito con unidades cilíndricas y unidades cónicas blandas.

Canned whole hearts of palm, produced under Good Manufacturing Practices and HACCP principles. Tender white ivory shoots of “pejibaye” palm trees (*Bactris gasipaes* H.B.K) from which all fibrous pieces are removed to obtain whole pieces of hearts of palm with cylindrical and soft conical units.

FICHA TÉCNICA | DATA SHEET

Producto:  
**Palmito entero en conserva 800g**

Product:  
**Canned whole hearts of palm 800g**

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

#### Color / Color

Blanco cremoso hasta amarillo tenue. / Creamy white to light yellow.

#### Olor/Smell

Característico del producto. / Characteristic of the product.

#### Sabor/Taste

Característico del producto, ligeramente ácido / Characteristic of the product, lightly acid

#### Textura / Texture

Textura suave a ligeramente crujiente, podrá presentar una pequeña cantidad de espinas o restos de espinas en un valor <0,1% del peso drenado y deberá estar libre de unidades que sean excesivamente duras o excesivamente blandas. / Smooth to slightly crunchy texture, may have a small amount of spines or thorns remains at a value <0.1% of the drained weight and must be free of units that are excessively hard or excessively soft.

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CATEGORY

Conserva de alimento de baja acidez acidificado (pH<4,5). / Low acid acidified canned food (pH<4,5).



### ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DEL PRODUCTO / CONSTITUTIVE ELEMENTS OF THE PRODUCT

Palmito fresco, agua tratada, sal (cloruro de sodio) y ácido cítrico (E330). / Fresh hearts of palm, pure spring water, salt (sodium chloride) and citric acid (E330)

### OTRAS ESPECIFICACIONES / OTHER SPECIFICATIONS

Debe ser mantenido en ambientes limpios frescos y secos; el depósito o lugar de almacenamiento debe estar protegido de la exposición directa de la luz solar. / It should be kept in clean, cool and dry environments; The warehouse or storage location must be protected from direct exposure to sunlight.

Contenedores libres de corrosión, fugas u óxido. / Containers free of corrosion, leaks or rust.

#### Envases / Containers

Hojalata con barniz sanitario en tapa, fondo, cuerpo y costura. Con sistema abre fácil según F.D.A, E.U. y reglamentos del Codex Alimentarius. / Tinfoil with sanitary varnish on lid, fund, bottom, body and seam. With easy open system according to F.D.A, E.U. and regulations of the Codex Alimentarius.

Sin presencia de alérgenos./Absence of allergens.  
No alergens declared  
Sin OGM./Non-GMO.

#### Etiquetas / Labels

Papel couché de 115g, barniz UV. Impresión solo una cara full color. / 115g couche paper, UV varnish. Full-color single-sided printing.

#### Cajas / Boxes

Cartón corrugado convencional onda tipo C. / Corrugated boxes conventional type C wave.



Producto:  
**Palmito entero en conserva 800g**

Product:  
**Canned whole hearts of palm 800g**



### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

	Valores/ Values
Peso neto / Net weight	800 ± 5gr (28oz)
Peso drenado / Drained weight	500g ± 5gr (18oz)
Unidades por lata / Units per can	4 - 14
Nº de envases por caja / N° of containers per box	12
Peso bruto por caja / Gross weight per box	11,34 Kg
Longitud de las unidades / Length of the units	95 ± 3 mm
Nº de cajas por unidad CFL 20' / N° of boxes per CFL 20'	1800
pH	≤ 4,5
Vacio / Vacuum	4 - 10 inHg
Dimensiones de caja / Box dimensions	30,5 x 40,7 x 12,2 ± 0,2 cm

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parámetros/ Parameters	Valores/ Values
Microorganismos mesófilos / Mesophiles microorganisms (UFC/g)	Ausencia/ Absence
Aerobios y Anaerobios / Aerobic and anaerobic (UFC/g)	Ausencia/ Absence
Microorganismos Termófilos / Thermophiles microorganisms (UFC/g)	Ausencia/ Absence
Aerobios y Anaerobios / Aerobic and anaerobic (UFC/g)canned food (pH<4,5)	Ausencia/ Absence

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL FACTS

**Tamaño de la porción: 100g de palmito en conserva escurrido (1/2 de taza de te) / Portion size: 100 g drained weight of canned heart of palm (1/2 tea cup)**

Valor energético / Energy Value	33,02 kcal	138,16 kJ	% VD (*)
Carbohidratos / Carbohydrates	3.86	g	1
Azúcares totales / Total sugars	1.35	g	-
Azúcares añadidos / Added sugars	0	g	-
Proteínas / Proteins	3.63	g	5
Grasas totales / Total fat	0.34	g	1
Grasas saturadas / Saturated fat	0	g	-
Grasas trans / Trans fat	0	g	-
Fibra alimentaria / Dietary fiber	1	g	4
Sodio / Sodium	265.49	mg	11

### LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS/ INGREDIENTS AND ADDITIVES LIST

Palmito/Palm	62,50 %
Agua potable/Pure spring Water	36,51 %
Sal/Salt	0,73 %
Ácido cítrico/Citric acid	0,26 %



Producto:  
**Palmito entero en conserva 800g**

Product:  
**Canned whole hearts of palm 800g**

## TRATAMIENTO TÉRMICO / HEATTREATMENT

### Producto sometido a esterilización comercial. / Product submitted to commercial sterilization

Temperatura del proceso: >117 °C. / Process temperature >117 °C.

Presión: 0,9 Bar. / Pressure 0,9 Bar.

Tiempo total del proceso para palmitos enteros 800g (28 onz): 8 min. / Process total time 8 min for whole-hearts of palm 800g (28 onz).

La temperatura interna del producto al final de la retorta debe ser inferior a 40°C. / Internal temperature of product at the end of retort should be less than 40°C.



#### Vida útil / Shelf life

4 años a partir de la fecha de envasado mientras permanezca herméticamente sellado y almacenado a temperatura ambiente. / 4 years from the date of packaging as long as hermetically sealed and stored at environment temperature.



#### Almacenamiento y conservación / Storage and conservation

El producto se debe conservar en un lugar fresco, seco y limpio. Una vez abierto traspasar a otro recipiente y mantener refrigerado por hasta 3 días. / The product should be stored in a cool, dry and clean place. Once opened, transfer to another container and keep refrigerated for up to 3 days.



#### Uso esperado del producto / Use of product

Listo para el consumo, no necesita cocción. / Ready to eat, no cooking needed.



#### Restricciones de consumo / Consumption restrictions

El consumo de este producto no es recomendado para menores de 3 años. / The consumption of this product is not recommended for children under 3 years.



## IDENTIFICACIÓN DE LOTE, FECHA DE FABRICACIÓN Y FECHA DE VENCIMIENTO / LOT IDENTIFICATION, DATE OF MANUFACTURING AND EXPIRATION DATE

Codificados con tinta indeleble aplicada con INK JET sobre la tapa de la siguiente manera / Encoded with indelible INK JET applied over the top as follows:

#### Formato/Format:

**Lote comercial/Commercial LOT:** YYYY/MM/DD-CG

**Lote Producción/Producción LOT:** YYYY/MM/DD/TB-CG

**ELAB:** DD/MM/YYYY

**EXP:** DD/MM/YYYY

**TB:** Batch de producto/Production batch

**CG:** Código de producto/Product code

#### Ejemplo/Example:

**Lote Comercial/Commercial LOT:** 20/04/16-01

**Lote Producción/Producción LOT:** 20041608-01

**ELAB:** 16/04/20

**EXP:** 15/04/24

**TB:** 08

**CG:** 01



**De la Selva**  
SABORES QUE HACEN BIEN



Producto:  
**Palmito entero en conserva 800g**

Product:  
**Canned whole hearts of palm 800g**

**DATOS GENERALES DE LA EMPRESA./GENERAL INFORMATION ABOUT THE COMPANY**

**Fabricante./Manufacturer:** SOCIEDAD AGROINDUSTRIAL DE LA SELVA LTDA

**Dirección./Address:** Av. Panamericana Km. 246, Entre Ríos, Cochabamba - Bolivia

**NIT:** 1022899029

**Teléfono./Phone:** (+591) 4 4719923

**Sitio web/Website:** [www.delaselva.com.bo](http://www.delaselva.com.bo)

**Oficina/Office:** Av. Villazón km 3.5, C. Francisco Palau N° 0032

**Telf.** (+591) 4 4719923 | (+591) 67598171



**De la Selva**  
SABORES QUE HACEN BIEN

