



LOI
KA®

Version: 2023-207
June, 2023

SPECIFICATIONS | Especificaciones

Dried Pitted Cherries

Cerezas deshidratadas sin carozo

*Come and live the
cherry experience!*

We encourage the consumption of natural and healthy products, prioritizing flavor and the well-being of those who choose us...

Promovemos el consumo de productos naturales y saludables, priorizando el sabor y el bienestar de quienes nos eligen...

DESCRIPTION | Descripción

ENG

Dehydrated cherries are obtained from fresh and ripe cherries (*Prunus avium*) that have been washed, tenderized, selected, dehydrated in ovens or continuous air-dryers, mechanically pitted, packed, and passed through metal detector. This process is carried out under strict hygiene and food safety conditions.

SPA

*Las cerezas deshidratadas se obtienen de cerezas frescas dulces (*Prunus avium*) que han sido lavadas, tiernizadas, seleccionadas, deshidratadas en hornos o túneles de secado continuo, descarozadas mecánicamente, seleccionadas, envasadas, y pasadas por detector de metales. El proceso se lleva a cabo bajo condiciones estrictas de higiene e inocuidad alimentaria.*

VARIETY

Sweet cherries from varieties Lapins, Bing or Santina

VARIEDADES

Cerezas dulces de variedades Lapins, Bing y Santina

COUNTRY OF ORIGIN

Chile

PAÍS DE ORIGEN

Chile

INGREDIENTS

Only dehydrated sweet cherries

INGREDIENTES

Sólo cerezas dulces deshidratadas





CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Sensory Characteristics

COLOR

The color of the skin is black and slightly shiny.

TASTE

Distinctive sweet of the cherry, slightly acid. Without strange taste.

ODOUR

Characteristic odour of the dried sweet cherries, without strange odors.

TEXTURE

Firm, smooth, not hard, wrinkled, and flattened skin.

COLOR

El color de la piel es negro y ligeramente brillante.

SABOR

Dulce distintivo de la cereza, ligeramente ácido. Sin sabores extraños.

OLOR

Olor característico de las cerezas dulces deshidratadas, sin olores extraños.

TEXTURA

Piel firme, suave, no dura, arrugada y aplanada.

CHEMICAL CHARACTERISTICS | Características Químicas

MOISTURE

16% to 20% Max.

PRESERVATIVE

Absence

VEGETABLE OIL

Absent or upon costumer requirement.

HUMEDAD

16% a 20% Max.

PRESERVANTE

Ausente

ACEITE VEGETAL

Ausente o a solicitud del cliente.

PHYSICAL CHARACTERISTICS | Características Físicas

Count / 100 g	30 - 60	Unidades x 100 g	30 - 60
Pit or pit fragments < 2mm	< 0.9 %	Carozos y fragmentos < 2mm	< 0.9 %
Stem or capstems	< 0.1 %	Pedícelos	< 0.1 %
Skin Damage	< 3.5 %	Daño de Piel	< 3.5 %
Dirt, dust, impurities	< 0.5%	Suciedad, polvo	< 0.5%
Insect Contamination	Absence	Contaminación por insectos	Ausente
Fermentation	Absence	Fermentación	Ausente
Rancidity	Absence	Rancidez	Ausente
Foreign materials	Absence	Materias extrañas	Ausente
Sum of Defects	< 5%	Sumatoria Defectos	< 5%

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS | Parámetros Microbiológicos

TPC (cfu/g)	< 10.000	RMT (ufc/g)	< 10.000
Mold (cfu/g)	< 1.000	Mohos (ufc/g)	< 1.000
Yeast (cfu/g)	< 1.000	Levaduras	< 1.000
E. Coli (cfu/g)	< 10	E. Coli (ufc/g)	< 10
Salmonella spp (50 g)	Absence	Salmonella spp (50 g)	Ausente
Listeria (50 g)	Absence	Listeria (50 g)	Ausente
Total Aflatoxin	< 4 ppb	Aflatoxinas Totales	< 4 ppb
Ocratoxin A	Absence	Ocratoxina A	Ausente

STORAGE – SHELF LIFE - TRANSPORT | Almacenaje - Vida útil - Transporte

STORAGE

10°C (+/- 3°C) or 50°F (+/- 5°F)

RELATIVE HUMIDITY

55% (+/- 5%)

SHELF LIFE

18 months from production date.

Dehydrated cherries should be stored in a clean, cool, and dry place, away from strong odors, cereals, and other sources of contamination (vectors and insects). Temperature variations or storage near heating sources should be avoided to prevent the product from drying out or hardening.

ALMACENAJE

10°C (+/- 3°C) ó 50°F (+/- 5°F)

HUMEDAD RELATIVA

55% (+/- 5%)

DURACIÓN

18 meses desde producción.

Las cerezas deshidratadas deben ser almacenadas en un lugar limpio, fresco y seco, lejos de olores fuertes, cereales, y otras fuentes de contaminación (vectores e insectos). Se deben evitar las variaciones de temperatura y el almacenaje en zonas de calor, para que el producto no se descomponga o reseque.

TRANSPORT

20" FCL with app. 14.025 KG

40" FCL with app. 24.000 KG

TRANSPORTE

20" FCL con aprox 14.025 KG.

40" FCL con aprox 24.000 KG.

PACKAGING | Formato de Empaque

TYPICAL PACKAGING



5 kg net weight cardboard box with polyethylene bag inside.

EMBALAJE TÍPICO



Caja de cartón con 5 kg netos, con bolsa de polietileno en su interior.

OTHERS ALTERNATIVES

- 7 kg cardboard box
- Plastic or polypaper canister, with internal plastic seal and external plastic cover (200 gr. - 500 gr.)
- Resalable plastic bag (stand-alone doypack) (200 gr.- 500 gr.)

* Other formats upon customer's requirements

** Loika brand or private label

OTROS EMBALAJES

- Caja de cartón de 7 kg.
- Canister plástico o de polipapel impermeable, con sello interno de plástico y tapa externa (200 gr. 500 gr.)
- Doypack tipo bolsa plástica resellable y autosoportante (200 gr. 500 gr.)

*Otros formatos a pedido de cliente

** Marca Loika o marca privada



NUTRITIONAL FACTS (per 100 gr.) | Información Nutricional (per 100 gr.)

Energy	321 (kcal)
Proteins	3.2 (g)
Total fat	0.2 (g)
Trans fat	0 (g)
Saturated fat	0.146 (g)
Carbohydrates	76.6 (g)
Sugars	58.7 (g)
Dietary fiber	5.4 (g)
Cholesterol	0 (mg)
Sodium	1.6 (mg)

USDA National nutrient database for standard reference, release 28 (2016) and Nutritional analysis made at Eurofins Lab, code AR-19-VI-012299-01-ES/334-2019-00015774ES.

Calorías	321 (kcal)
Proteínas	3.2 (g)
Grasa total	0.2 (g)
Grasa trans	0 (g)
Grasa saturada	0.146 (g)
Carbohidratos	76.6 (g)
Azúcares	58.7 (g)
Fibra dietética:	5.4 (g)
Colesterol	0 (mg)
Sodio	1.6 (mg)

Base nacional de nutrientes para referencias estándar del USDA, publicación 28 (2016) y análisis nutricional realizado en Eurofins código AR-19-VI-012299-01-ES/334-2019-00015774ES.

ADDITIONAL INFORMATION | Información Adicional

Metal detector: finished boxes pass through a metal detector

Sensibility:

Iron: 2.0 mm.

Non-Fe: 3.0 mm.

Stainless-steel: 4.0 mm.

GMO: Free of Genetically Modified Organisms

Detector de metales: las cajas terminadas pasan a través de un detector de metales

Sensibilidad:

Ferroso: 2.0 mm.

No Ferroso: 3.0 mm.

Acero Inoxidable: 4.0 mm.

GMO: libre de organismos genéticamente modificados

Prepared by: Quality Control Department

Reviewed by: Operations Manager

Approved by: General Manager

Version: 2023 – 207

Date of last revision: June 8, 2023

Elaborado por: Departamento Control de Calidad

Revisado por: Gerente de Operaciones

Aprobado por: Gerente General

Versión: 2023 – 207

Última revisión: 8 Junio, 2023



ADDRESS: San Francisco de Asis 150, of. 722,
Vitacura, Santiago - Chile.

PHONE: +(56) 2 3251 7359 | +(56) 9 71415046

EMAIL: ask@loika.cl

Come and Live the
cherry experience!