

# California Raisins



Las Uvas Pasas de California dan color, sabor y textura a una gran variedad de productos. Su dulzura natural permite que se añada poca azúcar adicional a las recetas, y su capacidad de retención de agua ayuda a conservar la humedad de los panes. Por sus numerosos atributos, las pasas se adaptan a una variedad de productos manufacturados, apelando al nuevo y creciente mercado de consumidores conscientes de la salud.



## Productos de Uvas Pasas

*La industria de las Pasas de California ofrece una variedad de productos que son adecuados tanto para el consumo como para el uso industrial. La mayoría de los productos son de la variedad "Vitis vinifera" naturalmente sin semilla secada al sol, ya sea sobre bandejas de papel o sobre la vid. Las pasas naturales (secadas al sol) sin semilla incluyen la variedad Thompson sin semillas y otras más nuevas como la Fiesta, la Selma y la Devine. Las Pasas de California Rubias sin semilla y las Pasas de California Dipped sin semilla se secan y procesan mecánicamente. Otras variedades de pasas incluyen la Zante Currant, la Muscat, la Monukka, la Sultana y otras sin semilla.*

*El Consejo de Marketing de las Pasas de California actualizará este folleto técnico según sea necesario.*

# CALIFORNIA RAISINS

Las Uvas Pasas de California se hacen con uvas limpias y secas a las que se les cortó el tallo y el pedicelo, se clasificaron y se limpiaron a fondo para asegurar un producto saludable.



## APLICACIONES - Repostería • Pan • Cereales • Condimentos • Confitería • Lácteos • Snacks

- Extienden la vida útil del pan
- Endulzan y dan color a productos horneados
- Conservante natural
- Sustituto de azúcar
- Relleno de caramelos duros y chocolates de molde
- Evita que se rompan las galletas
- Mantiene la humedad en pasteles y galletas blandas
- Agente aglomerante en barras de cereales
- Jarabe natural para yogures y helados
- Mejora el color y sabor de la leche de chocolate y el helado
- Mejora el sabor de las salsas
- Colorante natural

## CARACTERÍSTICAS

### Propiedades físicas

#### Gravedad específica

Al 13-15% de humedad 1.4-1.42

Al 15-18% de humedad 1.275

Peso por uva pasa a

13-15% humedad 0.41-0.48g

#### Actividad acuosa a 25°C

A 13-15% de humedad 0.51-0.56

#### Densidad de bulto y saturación

Densidad libre 0.6-0.7 g/ml

Densidad saturada 0.66-0.78 g/ml

#### Esfuerzo cortante

Fuerza cortante máxima 47-53 kg

Fuerza de penetración 151-171 g

### Propiedades químicas

pH (dilución 2:1) 3.5-4.0

Acidez (como ácido tartárico) 1.5-2.2%

Azúcares reductores totales 68-70g/100g

Glucosa 31.7-33.1g/100g

Fructosa 36.2-36.9g/100g

Sacarosa < 0.1g/100g

Fructosa/Glucosa 1.12-1.15

### Aspectos microbiológicos

*E. coli* (MPN/g) Negativo

*Salmonella* Negativo

## DISPONIBILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Los Uvas Pasas de California se envían en cajas poliforradas, están disponibles en envases a granel de 13.6 kg (30 lbs) y en cajas de otros tamaños. Esto es ideal para comprar una carga completa de contenedores de aproximadamente 17 toneladas métricas por contenedor de 20 pies, donde se pueden cargar entre 1,250 y 1,800 cajas dependiendo del tamaño de la caja. Las Uvas Pasas de California también están disponibles en una variedad de paquetes como aperitivos y para consumidor final. Consérvelos en su embalaje original en un lugar fresco y seco. Cierre el paquete completamente y/o asegure una protección hermética después de abrirlo.

## COMPOSICIÓN

### Nutrientes

Aporte energético	300Kcal
Agua	15.4g
Proteínas (N x 6.25)	3.3g
Carbohidratos (total por diferencia)	79.2g
Fibra dietética	5.3g
Ceniza	1.8g
Grasa (lípidos totales)	0.4 g

### Minerales

Calcio	49.00mg
Cobre	0.31mg
Hierro	2.0mg
Magnesio	33.00mg
Manganeso	0.31mg
Fósforo	97.00mg
Potasio	751.00mg
Sodio	12.00mg
Zinc	0.27mg

### Vitaminas

Acido ascórbico (vitamina C)	3.30mg
Tiamina	0.16mg
Riboflavina (por ensayo microbiológico)	0.09mg
Niacina (por ensayo microbiológico)	0.82mg
Acido pantoténico	0.05mg
Vitamina B <sub>6</sub>	0.25mg
Ácido fólico	3.30 µg
Vitamina A	8.00 UI
Biotina	4.00 µg

Nutrientes / 100g; g = gramo; mg = miligramo;

µg = microgramos; Kcal = kilocaloría;

UI = Unidad Internacional



# PASTA DE PASAS

La pasta de pasas se hace extruyendo pasas a través de una malla fina. Esta pasta se puede utilizar para agregar atractivo visual y sabor a muchos productos.

## APLICACIONES - Repostería • Pan • Cereales • Condimentos • Confitería • Lácteos • Snacks

- Humectante
- Inhibidor natural del moho
- Mejora y es compatible con otros sabores
- Ingrediente natural
- Compatible con una variedad de sabores
- Añade atractivo visual
- Endulza naturalmente
- Bajo recuento microbiológico, bajo pH
- Baja actividad acuosa, almacenable
- Alto contenido en fibra

## CARACTERÍSTICAS

### Propiedades físicas

#### Gravedad específica

Al 13-15% de humedad 1.4-1.42

Al 15-18% de humedad 1.275

#### Peso por pasa a

13-15% humedad 0.41-0.48g

Actividad acuosa a 25°C Baja - 0.51 - 0.62

Contenido de humedad Influye mucho en su facilidad al untarse.

Textura Producto suave y fino o pasta gruesa. Se bate sin añadir más líquidos.

### Propiedades químicas

pH (dilución 2:1) 3.5-4.0

Acidez (como ácido tartárico) 1.5-2.2%

Azúcares reductores totales 68-70g/100g

Glucosa 31.7-33.1g/100g

Fructosa 36.2-36.9g/100g

Sacarosa < 0.1g/100g

Fructosa/Glucosa 1.12-1.15

### Aspectos microbiológicos

*E. coli* (MPN/g) Negativo

*Salmonella* Negativo

## DISPONIBILIDAD Y ALMACENAMIENTO

La Pasta de Pasas está disponible en cajas poliforradas de 22.7 kg (50 lb.). Almacene la pasta de pasas a temperaturas entre 15°C y 21°C (60°F y 70°C). No exponer al aire durante períodos prolongados. Almacéñese en frío y protéjase contra insectos para un periodo prolongado de almacenamiento.

## COMPOSICIÓN

### Nutrientes

Aporte energético 300Kcal

Agua 15.4g

Proteínas (N x 6.25) 3.3g

Carbohidratos (total por diferencia) 79.2g

Fibra dietética 5.3g

Ceniza 1.8g

Grasa (lípidos totales) 0.4g

### Minerales

Calcio 49.00mg

Cobre 0.31mg

Hierro 2.0mg

Magnesio 33.00mg

Manganeso 0.31mg

Fósforo 97.00mg

Potasio 751.00mg

Sodio 12.00mg

Zinc 0.27mg

### Vitaminas

Acido ascórbico (vitamina C) 3.30mg

Tiamina 0.16mg

Riboflavina (por ensayo microbiológico) 0.09mg

Niacina (por ensayo microbiológico) 0.82mg

Acido pantoténico 0.05mg

Vitamina B6 0.25mg

Ácido fólico 3.30 µg

Vitamina A 8.00 UI

Biotina 4.00 µg

*Nutrientes / 100g; g = gramo; mg = miligramo;*

*µg = microgramos; Kcal = kilocaloría;*

*UI = Unidad Internacional*

# JUGO CONCENTRADO DE PASA

El Jugo Concentrado de Pasa es un extracto puro de pasas que se evaporaron para producir un concentrado que se preserva solo.



## APLICACIONES - Repostería • Pan • Cereales • Condimentos • Confitería • Lácteos • Snacks

- Extiende la vida útil del pan
- Endulza y da color a productos horneados
- Conservante natural
- Sustituto de azúcar
- Relleno de caramelos duros y chocolates de molde
- Evita que se rompan las galletas
- Mantiene la humedad en pasteles y galletas blandas
- Agente aglomerante en barras de cereales
- Jarabe natural para yogures y helados
- Mejora el color y sabor de la leche de chocolate y el helado
- Mejora el sabor de las salsas
- Colorante natural

## Características

Color	De ámbar a marrón oscuro
Sabor	Inherente sabor afrutado
Viscosidad	260-500 cp a 21°C (70°F)
Peso	1.35 kg/litro (11.25 lbs/gal) a 70° Brix
Gravedad específica	1.348
pH	2.0 a 3.5
Acido tartárico	2%
Acido propiónico	entre 500-600ppm
Azúcar reductor	del 85 al 90%

## Aspectos microbiológicos

<i>E. coli</i> (MPN/g)	Negativo
<i>Salmonella</i>	Negativo

## DISPONIBILIDAD Y ALMACENAMIENTO

El Jugo Concentrado de Pasas está disponible en cubetas de 18.9 litros (5 galones), barriles de 208 litros (55 galones) y carros cisterna. Considerando una cubeta de 18.9 litros: Peso neto: 26.5 kg (59 lbs) Peso bruto del envío: 28 kg (62 lbs).

Su bajo pH, alto contenido en azúcar y en sólidos solubles hacen que el jugo concentrado de pasas se preserve solo. Consérvese a temperaturas entre 15°C y 21°C (60°F a 70°F). El almacenamiento prolongado puede afectar su color y sabor, aunque de un modo muy lento.

## COMPOSICIÓN

### Nutrientes

Aporte energético	225Kcal
Carbohidratos (total por diferencia)	68.00g
Azúcar (azúcar reductor)	65.00g
Proteína (N x 6.25)	2.10g
Ceniza	0.60g
Grasa	0.20g
Fibra	0.02g
Total de ácido (tartárico)	2.00g

### Minerales

Sodio	25mg
Potasio	110mg
Calcio	37mg
Magnesio	37mg
Fósforo	99mg
Hierro	3mg
Cobre	0.2mg
Zinc	0.2mg

### Vitaminas

Ácido ascórbico (vitamina C)	3.70mg
Niacina (por ensayo microbiológico)	0.80mg
Riboflavina (por ensayo microbiológico)	0.02mg
de tiamina	0.10 mg
Vitamina A	5.00 UI

Nutrientes / 100g; g = gramo; mg = miligramo;  
µg = microgramos; Kcal = kilocaloría;  
UI = Unidad Internacional

# RAISINS DE CALIFORNIA

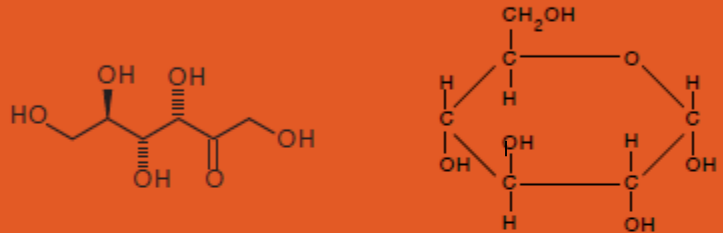
## Las Uvas Pasas de California son un producto limpio y de calidad garantizada de los Estados Unidos.

- Las Uvas Pasas de California son cultivadas y procesadas para cumplir con los estándares de la USDA sobre el suministro.
- Algunas pasas son importadas y se cultivan sin los altos estándares de calidad de California y de EE.UU.
- Nuestras pasas son las frutas secas de menor costo y valor añadido, y el suministro es abundante.
- Las Uvas Pasas de California pueden empaquetarse para satisfacer los requerimientos exactos de su compañía.

Ahora que conoce los hechos, ¿por qué no cambiar sus especificaciones de "Uvas Pasas y Zantes" a "Uvas Pasas de California y Zantes?" Así se asegurará de recibir pasas limpias de la más alta calidad.

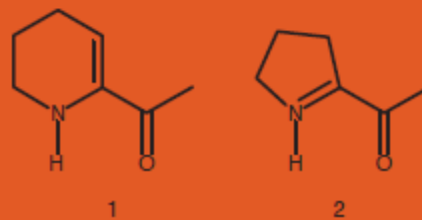
## Naturalmente Suaves.

Los Empaquetadores de California Raisins escogen semillas naturalmente sin semilla cuando tienen un alto grado Brix entre 20 y 23 por ciento de azúcar, al momento de su cosecha. Al secarse, las Uvas Pasas contienen azúcares naturales y suaves y esponjosas. Las Uvas Pasas de California no requieren infusiones como otras variedades especiales de fruta.



## Color Natural.

Las Uvas Pasas de California son marrones naturalmente debido a la reacción de Maillard que ocurre mientras se secan. Este llamativo color oscuro es fijo y no manchará ni va a decolorar otros productos alimenticios. No se añaden colorantes artificiales ni aditivos en la producción de las Uvas Pasas de California.



## Las Uvas Pasas de California tienen propiedades antimicrobianas que prolongan la vida útil.

### "Contenido fenólico, actividad antioxidante y propiedades antimicrobianas de las pasas en los sistemas alimentarios"

Dr. Luis Cisneros-Zevallos, Profesor asistente, Departamento de Ciencias Hortícolas, Universidad Texas, A&M, College Station, Texas.

Este estudio demostró que los extractos de pasas reducen el crecimiento de patógenos en los alimentos, como la *Listeria monocytogenes* y la *Escherichia coli* 0157:H7 en una variedad de alimentos de referencia. Como una solución aditiva no alimentaria, las pasas ayudan a prolongar la vida útil de los alimentos y a reducir las enfermedades transmitidas por estos.

### "La pasta de pasas en la inhibición de la oxidación de lípidos en la carne molida cocida "

Dr. Daren Cornforth, Profesor en Nutrición y Ciencias de la Alimentación, Universidad Estatal de Utah, Logan, Utah.

Las pasas son conocidas como una buena fuente de antioxidantes dietéticos. Añadir pasta de pasas o su extracto en la carne molida cocida de cerdo en una proporción del 1% al 2% en peso mejoraron el sabor después de almacenarse y redujeron la rancidez. Fue eficaz en carne de pollo en la misma relación, pero oscureció la carne.

### "Evaluación de las posibles propiedades antimicrobianas de las pasas y su aplicación en la seguridad y conservación de los alimentos"

Dr. Mark A. Daeschel, Profesor de Microbiología y Seguridad Alimentaria, Universidad de Oregón, Corvallis, Oregón.

Las bacterias patógenas, incluyendo la *Escherichia coli* 0157:H7, el *Staphylococcus aureus* y la *Listeria monocytogenes*, no pudieron desarrollarse en alimentos que contaban con un 25% o 50% de pasas. Se demostró que las pasas tenían las mismas propiedades conservantes que el nitrito de sodio en los sistemas cárnicos.

# BENEFICIOS DE LAS UVAS PASAS DE CALIFORNIA

Color, sabor y prolongación de la vida útil, hay muchas ventajas para usarlas en sus productos.

Características	Valor	Ventajas
<b>Estabilidad del sabor</b>	El sabor dulce y afrutado se genera durante el secado al sol que puede ser entre 2 y 8 semanas. El sabor dura hasta 15 meses si se almacena en las condiciones recomendadas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Un sabor natural que los consumidores reconocen y valoran en los productos.</li><li>• No cambia durante el almacenamiento.</li><li>• No se ve afectado por procesos subsecuentes.</li></ul>
<b>Mejora del sabor</b>	Las Uvas Pasas de California contienen 2.2 por ciento de ácido tartárico, un potenciador del sabor. También contienen precursores de la reacción de Maillard, que ocurre durante la caramelización.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Funcionan como potenciadores del sabor.</li><li>• Realzan el sabor en productos tostados, horneados y calentados en microondas.</li></ul>
<b>Compatibilidad con sabores</b>	Las Uvas Pasas de California se mezclan bien con sabores dulces: vainilla, canela y cítricos. También, con sabores salados, suaves y picantes.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Excelente fondo de sabor para platos salados y platillos étnicos</li><li>• Compatible con todos los alimentos dulces</li></ul>
<b>Reemplazo de textura/grasa</b>	Las Uvas Pasas de California son esponjosas, de sabor fresco y tienen una textura suave que imita la grasa. Las pasas actúan como un reemplazo de grasa en productos horneados sin añadir mucha cantidad de agua.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De una textura agradable a una amplia gama de productos.</li><li>• Libres de cristales grandes de azúcar.</li><li>• Funciona bien para productos horneados sin grasa, galletas y pasteles.</li></ul>
<b>Integridad de la textura/piel</b>	Su piel no se daña durante el procesamiento. Las Uvas Pasas de California conservan su forma e integridad durante los procesos de elaboración.	<ul style="list-style-type: none"><li>• No se dañan fácilmente durante la mezcla.</li><li>• La fruta mantiene su integridad durante la cocción o al calentarse en microondas.</li><li>• No colapsan, sino que aumentan en volumen.</li></ul>
<b>Textura/Encuadernación</b>	Sus azúcares crean una textura firme que puede ayudar a unir ingredientes secos.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Un ingrediente base en barras, aperitivos, galletas y otros productos.</li></ul>
<b>Actividad del agua</b>	Por su contenido de humedad, las Uvas Pasas de California suelen tener menor actividad acuosa que otros frutos secos debido a su piel intacta, fructosa y contenido de glucosa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Su baja actividad acuosa permite que se usen en aperitivos, dulces y cereales con baja humedad.</li><li>• De fácil acondicionamiento para productos de repostería.</li><li>• De fácil formulación.</li></ul>
<b>Propiedades químicas</b>	Los ácidos orgánicos naturales, incluidos los ácidos tartárico, propiónico y glutámico, proporcionan valiosos beneficios a los fabricantes.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mejoran los sabores.</li><li>• Inhiben el crecimiento del moho.</li><li>• Son un conservante natural.</li></ul>
<b>Consistencia</b>	La cosecha y el procesamiento de última generación aseguran un producto consistente, año con año.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Color y sabor consistentes.</li><li>• Textura constante.</li><li>• Carnoso y firme.</li></ul>
<b>Control de calidad</b>	La calidad está respaldada por estrictos procedimientos de inspección y hacen de las Uvas Pasas de California las mejores del mundo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sin aflotoxinas</li><li>• Bajas en recuentos de microorganismos</li></ul>

## COMITÉ DE UVAS PASAS DE CALIFORNIA

2445 Capitol Street, Suite 200, Fresno, CA 93721

Tel: (559) 248-0287 • Fax: (559) 224-7016

Referencias y fuentes disponibles en:

**LoveYourRaisins.com**