



FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO

FPT-00

Estado: ORIGINAL

Revisión: 00

Elaborado por:
Departamento de Calidad

Revisado y Aprobado por:
Gerente de Planta

Fecha: 15-11-2020

Firma :

Firma :

NOMBRE DEL PRODUCTO	CIRUELAS DESHIDRATADAS SIN CAROZO
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Secas y deshidratadas al sol o a través de un proceso artificial , son lavadas, rehidratadas y despepitadas con maquinaria
INGREDIENTES	Ciruelas desecadas y tiernizadas, Sorbato de Potasio como preservante (1000 a 1200 ppm) Aceite comestible (0,3 a 0,4 %)
TIPO	Fruta deshidratada



FORMATO DE PRESENTACION

Caja de 10 kg

1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES - FISICO QUIMICO

COLOR	Morado oscuro a negro
SABOR y AROMA	Dulce, típico de la variedad, libre de sabores extraños
ASPECTO	Condición natural, Opaco Tiernizada , brillante
HUMEDAD	28 a 32 %
DEFECTOS	10 % Max

2.- ESTRUCTURA FISICA

CALIBRE

GRANDE

40 / 50



FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO

FPT-00

Estado: ORIGINAL

Revisión: 00

Elaborado por:
Departamento de Calidad

Revisado y Aprobado por:
Gerente de Planta

Fecha: 15-11-2020

Firma :

Firma :

3.- METALES PESADOS

CADMIO (mg/ kg)	0,04 Max
PLOMO (mg/ kg)	0,09 Max
MERCURIO (mg/ kg)	0,008 Max
ARSENICO (mg/ kg)	0,008 Max

4.- CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Párrafo III - Especificaciones microbiológicas por grupo de alimentos

14.7.- FRUTAS Y VERDURAS DESECADAS O DESHIDRATADAS

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Mohos	3	3	5	2	102	103
Levaduras	3	3	5	2	102	103
E.coli	5	3	5	2	10	5
Salmonella en 50 g	10	2	5	0	0	

5.- CALIDAD	6.- ROTULACIÓN	7.- ALMACENAMIENTO
Apto para consumo humano	El adhesivo y la tinta adecuados para las condiciones de almacenamiento	Lugar fresco y seco < 10° C y HR < 55 %
Consumo directo	Nombre Proveedor, Origen y Conservación del Producto impreso en la caja	No requiere refrigeración
Grupo vulnerable :		
Se ajustara a los límites de Residuos plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius		
Libre de sustancias nocivas	Información con Inyección de Tinta: Nombre del Cliente Nombres del Producto Número de Lote Fecha de Elaboración Fecha Vencimiento	Mantener alejado de productos o sustancias que lo contaminen, como por ejemplo , SOLVENTES, DETERGENTES , ETC
Libre de materias o sustancias extrañas		
Libre de plagas		
USO PREVISTO: Consumo directo, para repostería, cocina caliente y fría		



FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO

FPT-00

Estado: ORIGINAL

Revisión: 00

Elaborado por:
Departamento de Calidad

Revisado y Aprobado por:
Gerente de Planta

Fecha: 15-11-2020

Firma :

Firma :

8.- CALIDAD SENSORIAL	9.- EMBALAJE	10.- VIDA UTIL
Suave y turgente	Envase Primario: bolsa de polietileno transparente de baja densidad	EN LAS CONDICIONES ANTERIORES 12 MESES
Color uniforme		
Sin Aroma y sabor extraños	Envase Secundario: Caja de Cartón corrugado	
	Cantidad:	

11.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL	12.- PROVEEDOR	
100g	<p>Envasado por: Comercializadora Secos Dirección : Vicente Huidobro 581, Talagante</p> <p>Resolución Sanitaria: N° 1913208857 del 28/05/2019 Servicio de Salud del Ambiente Región Metropolitana</p>	
Energía (kcal)		240
Proteínas (g)		2,18
Grasa total (g)		0,38
Grasas saturadas (g)		0,088
Grasas Trans (g)		0,0
Colesterol (g)		0,0
Fibra dietética (g)		7,1
Hidratos de carbono disponibles (g)		63,88
Azúcares Totales (g)		38,13
Sodio (mg)		2