
	PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	Código	PT_I_124
	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO	Fecha	07/01/20
		Versión	2
		Última revisión	30/10/20
		Página	1 de 2

PRODUCTO	Porotos Negros Listo para Servir de 390 g	
CARACTERISTICA	Producto obtenido a partir de Porotos negros secos y escaldados (<i>Phaseolus vulgaris</i>), elaboradas en envases cerrados herméticamente y sometidas a tratamiento térmico. Producto con esterilidad comercial. Sin sal añadida.	
INGREDIENTES	Poroto negro de 12 +/- 3 mm, de la cosecha del año y agua.	
ANALISIS FISICO - QUIMICO	Análisis	Especificaciones
	Apariencia	Legumbre de forma de riñón, color negro, sumergidas en agua de cocción
	Olor	Típico a legumbre cocida
	Color	Negro
	Sabor	Típico a legumbre cocida
	Textura	Típico a legumbre cocida
	Uniformidad de tamaño	12 +/- 3 mm la unidad 20% Unidades más grandes / 20% Unidades más pequeñas
	pH	6 +/- 0,5
	% Sal	Sin sal añadida
	Color (distinto a amarillo grisáceo) (a)	5 % máx.
	Textura (duros) (b)	5 % máx.
	% partidos y desechas (sobre cocción) (c)	5% máx.
	Manchadas (d)	5 % máx.
	Defectos Totales (b+c)	5 % máx.
	Peso Neto	390 g +/- 3 %
	Peso Drenado	230 g +/- 9 g
ANALISIS MICROBIOLÓGICOS	Mesófilos aerobios y anaerobios	Ausencia
	Termófilos aerobios y anaerobios	Ausencia
	S. aureus	100 ufc/g
	Salmonella en 25 g.	Ausencia
	D.S. 977/96, Párrafo III, Especificaciones Microbiológicas por Grupo de Alimentos, Art. 173, Item 15.1. COMIDAS Y PLATOS COCIDOS, QUE SE SIRVEN EN CALIENTE, LISTOS PARA EL CONSUMO y Art.18. CONSERVAS	
METALES PESADOS	Análisis	Especificaciones
	Arsénico	0,5 mg/kg
	Cobre	10 mg/kg
	Estaño	250 mg/kg
	Plomo	0,5 mg/kg
	Selenio	0,3 mg/kg
	Zinc	100 mg/kg
	Mercurio	<0,05 mg/kg
	Cadmio	<0,05 mg/kg
	TITULO IV DE LOS CONTAMINANTES Y RESIDUOS, Párrafo I – De los Metales Pesados, Art 160.	
PLAGUICIDAS	De acuerdo con la Resolución Exenta N°33 y 762/2011	
CONTAMINANTES	Control de Infestación Biológica, ausencia de insectos, plagas y pelos. Control de Materias Extrañas: ausencia de materiales plásticos, vidrio, madera y piedras. Control Organoléptico: ausencia de olor a añejo, ácido o rancio.	





	PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	Código	PT_I_124
	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO	Fecha	07/01/20
		Versión	2
		Última revisión	30/10/20
		Página	2 de 2

PRODUCTO	Porotos Negros Listo para Servir de 390 g
CODIFICACION	VENCIMIENTO: Consumir antes de: DD/MM/AA Donde: DD: día de producción MM: mes de producción AA: dos años más tarde del año de producción
	LOTE DEL PRODUCTO: LAADDD HH:MM Donde: L: Lote AA: Dos últimos dígitos del año DDD: Día juliano HH: Hora MM: Minuto
SEGURIDAD	Vida útil: 24 meses Fecha de vencimiento indicada en la parte de arriba del envase. Almacenar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración un máximo de 3 días. Dejar el producto no consumido dentro de su jugo. Este envase no es apto para microondas.

ENVASES / PRESENTACIÓN

Tetra Recart /abre fácil	Peso Neto 390 (g) - Peso Drenado 230 (g)
Unidades por cajas	12
Cajas por pallet	231

TABLA NUTRICIONAL		
Porción: ½ envase (195 g)		
Porciones por envase: 2		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	59	114
Proteínas (g)	5,0	9,8
Grasas Totales (g)	0,4	0,8
Grasas saturadas (g)	0,1	0,2
H. de Carbono disp. (g)	8,8	17,1
Azúcares totales (g)	0,5	1,0
Fibra dietética total (g)	5,5	10,7
Sodio (mg)	7,3	14,2

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
  Verónica Molina A. Sandra Guajardo M.	 Andrea Lopez Gonzalez	 Francisco Basso Gonzalez
Jefe Aseg. Calidad Ing. Jefe Desarrollo	Jefe de Innovación y Desarrollo	Subgerente de Sostenibilidad y HSEQ