

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

PRODUCTO	Porotos Negros Listo para Servir de 390 g	
<b>CARACTERISTICA</b>	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.	
<b>INGREDIENTES</b>	Poroto negro de 12 +/- 3 mm, de la cosecha del año y agua.	
<b>ANALISIS FISICO - QUIMICO</b>	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
<b>ANALISIS MICROBIOLÓGICOS</b>	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	
<b>METALES PESADOS</b>	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.	
<b>PLAGUICIDAS</b>	De acuerdo con la Resolución Exenta N°33 y 762/2011	
<b>CONTAMINANTES</b>	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.	

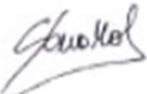
	<b>PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</b>	Código	PT_I_124
	<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO</b>	Fecha	07/01/20
		Versión	2
		Última revisión	30/10/20
		Página	2 de 2

<b>PRODUCTO</b>	<b>Porotos Negros Listo para Servir de 390 g</b>
<b>CODIFICACION</b>	<b>VENCIMIENTO:</b> Consumir antes de: DD/MM/AA Donde: DD: día de producción MM: mes de producción AA: dos años más tarde del año de producción
	<b>LOTE DEL PRODUCTO:</b> LAADDD HH:MM Donde: L: Lote AA: Dos últimos dígitos del año DDD: Día juliano HH: Hora MM: Minuto
<b>SEGURIDAD</b>	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

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

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