	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Ketchup 6x18x100 Traverso	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 07	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 01-07-2021
		Código Producto: 03010439	
		N° Revisión FT: 0	
		Fecha de revisión FT: 04-09-2019	
		Pág. 1 de 6	


Nombre	Ketchup 6x18x100 Traverso			
Código	03010439			
Categoría	Salsas			
Descripción	Aderezo agridulce.			
Lista de Ingredientes	<p>Agua, concentrado de tomates, azúcar, vinagre de alcohol, almidón modificado, sal, ácido fosfórico, goma xantán, glutamato monosódico, sorbato de potasio, cebolla polvo, benzoato de sodio, goma guar, ácido ascórbico, ácido cítrico, condimento ketchup (sal, maltodextrina, cebolla, extracto de levadura, inosinato y guanilato de sodio, extracto de clavo de olor y canela, dióxido de silicio), laurel molido, colorante caramelo IV- proceso al sulfito amónico (sulfitos), saborizante idéntico a natural de tomate.</p>			
Composición	Ingredientes	Función	Origen	Límites máximos (según RSA)
	Agua	Solvente natural de productos sólido, incide en textura y consistencia.	Nacional	No aplica
	Concentrado de tomates	Base del producto, otorga sabor, color, textura y aroma.	Nacional	No aplica
	Azúcar	Ingrediente caracterizante, otorga sabor, textura, acentúa sabores	Importado	No aplica
	Vinagre de alcohol	Ingrediente caracterizante, preservante, colabora con la estabilidad del producto	Nacional	No aplica
	Almidón modificado	Otorga consistencia	Importado	BPF
	Sal	Acentúa sabor, preservante natural	Nacional	No aplica
	Ácido fosfórico	Regulador de acidez	Importado	BPF
	Goma xantán	Espesante	Importado	BPF
	Glutamato monosódico	Acentuante del sabor	Importado	BPF
	Sorbato de potasio	Preservante	Importado	2 (g/Kg)
	Cebolla polvo	Otorga sabor	Nacional	No aplica
	Benzoato de sodio	Preservante	Importado	1 (g/Kg)
	Goma guar	Espesante	Importado	BPF
	Ácido ascórbico	Antioxidante	Importado	BPF
	Ácido cítrico	Acidulante	Importado	BPF
	Condimento ketchup	Otorga sabor	Nacional	No aplica
	Laurel molido	Otorga sabor	Nacional	No aplica
	Colorante caramelo IV- proceso al sulfito amónico	Otorga color	Nacional	BPF
	Saborizante idéntico a natural de tomate	Otorga sabor	Nacional	No aplica
Información				



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO
Ketchup 6x18x100 Traverso**

REGISTRO	
RG-HACCP-65	
Versión: 07	
Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 01-07-2021
Código Producto: 03010439	
N° Revisión FT: 0	
Fecha de revisión FT: 04-09-2019	
Pág. 2 de 6	

Nutricional	Porción: 1 cucharada (10 g)							
	Porciones por envase: 10							
			100 gr	1 Porción				
	Energía	Kcal	122	12				
	Proteínas	g	1,2	0,1				
	Grasa Total	g	2,7	0,3				
	Hidratos de carbono disponibles	g	23,2	2,3				
	Azúcares Totales	g	12,7	1,3				
Sodio	mg	681	68					
Tratamiento y Procesado	Recepción de Materia Prima, Material de envase, embalaje y aditivos; Almacenamiento de (MP, MMEE y aditivos); dosificación de aditivos; Preparación de la mezcla; Mezclado; Cocción; Descarga en estanque receptor; Enfriamiento; Descarga en estanque almacenamiento acumulador o drumbag; Envasado; Embalaje; Palletizado; Almacenamiento Producto Terminado; Despacho.							
Alérgenos	Contiene sulfitos. Elaborado en líneas que también procesan productos con mostaza y gluten de trigo.							
Parámetros Físico químicos	Parámetro		Rango					
	Contenido Neto (ml)		≥100					
	Acidez (exp. Como ácido cítrico) %		1,50 – 2,28					
	pH		2,5 – 4,0					
	Sólidos solubles (° Brix)		26 – 33					
	Consistencia (30 `)		3 – 6					
	Densidad (g/ml)		1,050 – 1,200					
Parámetros Sensoriales	Parámetros		Descripción					
	Apariencia		Característica del producto					
	Color		Característico del producto					
	Aroma		Característico, propio de su naturaleza					
	Sabor		Característico a su naturaleza					
	Textura		Característico a su naturaleza					
Parámetros Microbiológicos	Parámetro		Plan de Muestreo		Límite por gramo			
			Categoría	Clases	n	c	m	M
	Mohos y Levaduras		5	3	5	2	10 ²	10 ³
Insumos utilizados	Códigos de insumos:							
	• Granel ketchup	09090-200						
	• Bobina de film:	50029-136						
	• Caja 6X18X100:	50030-423						
	• Display ketchup 18X100:	50030-439						
	• Etiqueta DUN 100X180:	50043-252						
	• Cinta adhesiva transparente:	50060-010						
	• Strech film manual:	50060-015						

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Ketchup 6x18x100 Traverso	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 07	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 01-07-2021
		Código Producto: 03010439	
		N° Revisión FT: 0	
Fecha de revisión FT: 04-09-2019			
Pág. 3 de 6			


Material de envase	Bilaminado PET/PE Blanco
--------------------	--------------------------


Envase primario	SACHET
	


Embalaje	
----------	---

Caja de cartón corrugado

 	CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO
 <p>FONO: (562) 4370900 - www.traverso.cl</p> <p>Mostaza - Aji Crema Ketchup - Aji Salsa 6 x 18 x 100 TRAVERSO</p> 	 <p>FONO: (562) 4370900 - www.traverso.cl</p> <p>Mostaza - Aji Crema Ketchup - Aji Salsa 6 x 18 x 100 TRAVERSO</p> 
<input type="checkbox"/> MOSTAZA 6 x 18 x 100 <input type="checkbox"/> KETCHUP 6 x 18 x 100 <input type="checkbox"/> AJI CREMA 6 x 18 x 100 <input type="checkbox"/> AJI SALSA 6 x 18 x 100	<input type="checkbox"/> MOSTAZA 6 x 18 x 100 <input type="checkbox"/> KETCHUP 6 x 18 x 100 <input type="checkbox"/> AJI CREMA 6 x 18 x 100 <input type="checkbox"/> AJI SALSA 6 x 18 x 100
COD.:50030423	


	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Ketchup 6x18x100 Traverso	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 07	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 01-07-2021
		Código Producto: 03010439	
		N° Revisión FT: 0	
		Fecha de revisión FT: 04-09-2019	
Pág. 4 de 6			

Palletizado	Cajas por pallet: 52 CAJAS Base: 13 CAJAS Altura: 4 CAJAS Add: 0 CAJAS Tipo de pallet: CHEP <u>Todos los pallet deben quedar envueltos en stretch film.</u>
	

Codificación e identificación del producto	Cada unidad de venta debe tener la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento. Ubicación identificación: envase o etiqueta. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Código EAN 13</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Formatos de Entrega</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">7802337976064</td> <td style="text-align: center;">Unidades por caja</td> <td style="text-align: center;">Código DUN 14</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6 DP 18 SACHET/DP</td> <td style="text-align: center;">17802337976177</td> </tr> </table> <u>Fecha Vencimiento y lote deben ser legibles y no cubrir textos legales impresos.</u>	Código EAN 13	Formatos de Entrega		7802337976064	Unidades por caja	Código DUN 14	6 DP 18 SACHET/DP	17802337976177
Código EAN 13	Formatos de Entrega								
7802337976064	Unidades por caja	Código DUN 14							
	6 DP 18 SACHET/DP	17802337976177							
									

(Fotos referencial)

Vida útil	8 meses (bolsas PET/A/PE o PET/PE), en condiciones de almacenamiento.
Condiciones de Envasado	A temperatura ambiente. Sachet (PET/PE).
Condiciones de Almacenaje y Transporte	Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar refrigerado. Transporte en cajas de cartón palletizadas en camión cerrado y mantenido a temperatura ambiente. No apilar más de lo indicado en la caja.
Defecto No Aceptados	<ul style="list-style-type: none"> - Desviación en el cumplimiento de los parámetros físico químicos y sensoriales descritos en la presente ficha. - Presencia de sustancias extrañas ajenas al producto.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Ketchup 6x18x100 Traverso	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 07	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 01-07-2021
		Código Producto: 03010439	
		N° Revisión FT: 0	
		Fecha de revisión FT: 04-09-2019	
Pág. 5 de 6			


	<ul style="list-style-type: none"> - Mal sellado o filtración. - Impresión de envase y embalaje fuera de V°B°. - Sin fecha de vencimiento y/o lote en envase y embalaje. - Fecha de vencimiento y/o lote ilegible en envase y embalaje. - Envase y embalaje manchado con producto. - Envases y embalajes dañados, sucios y/o con polvo. <p><i>Ver algunos defectos específicos para cada producto con Control de Calidad.</i></p>																								
Datos logísticos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: left;">Medidas del producto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alto (cm)</td> <td style="text-align: center;">15,65</td> </tr> <tr> <td>Ancho (cm)</td> <td style="text-align: center;">8,00</td> </tr> <tr> <td>Fondo (cm)</td> <td style="text-align: center;">2,40</td> </tr> <tr> <td>Peso neto unitario (g)</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>Peso bruto unitario (g)</td> <td style="text-align: center;">107,3</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: left;">Medidas de la caja</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alto (cm)</td> <td style="text-align: center;">32,30</td> </tr> <tr> <td>Ancho (cm)</td> <td style="text-align: center;">40,30</td> </tr> <tr> <td>Fondo (cm)</td> <td style="text-align: center;">23,20</td> </tr> <tr> <td>Peso neto por caja (Kg)</td> <td style="text-align: center;">10,8</td> </tr> <tr> <td>Peso bruto por caja (Kg)</td> <td style="text-align: center;">12,48</td> </tr> </tbody> </table>	Medidas del producto		Alto (cm)	15,65	Ancho (cm)	8,00	Fondo (cm)	2,40	Peso neto unitario (g)	100	Peso bruto unitario (g)	107,3	Medidas de la caja		Alto (cm)	32,30	Ancho (cm)	40,30	Fondo (cm)	23,20	Peso neto por caja (Kg)	10,8	Peso bruto por caja (Kg)	12,48
Medidas del producto																									
Alto (cm)	15,65																								
Ancho (cm)	8,00																								
Fondo (cm)	2,40																								
Peso neto unitario (g)	100																								
Peso bruto unitario (g)	107,3																								
Medidas de la caja																									
Alto (cm)	32,30																								
Ancho (cm)	40,30																								
Fondo (cm)	23,20																								
Peso neto por caja (Kg)	10,8																								
Peso bruto por caja (Kg)	12,48																								
Población Vulnerable	Población susceptible a alérgenos declarados en etiquetas.																								
Instrucciones de Uso	Utilizar directamente en comidas. Agitar antes de usar.																								
Uso Previsto	Ideal para acompañar sándwiches, ensaladas y comida rápida.																								

CONTROL DE APROBACIONES REVISIONES

N° Revisión	Fecha de Revisión	Cambios realizados	Realizado por	Aprobado por

CONTROL DE MODIFICACIONES

Versión	Fecha revisión	Cambios realizados	Responsable
01	01-06-2010	Creación del documento	JAC
02	S/I	Sin información	JAC
03	03-06-2013	Inclusión de ítems: 6. Pila / 8. Alérgenos	JAC
04	06-03-2017	Inclusión de ítems: 12.4. Datos Logísticos / 14. Control de aprobaciones revisiones / 15. Control de Modificaciones.	CSG

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Ketchup 6x18x100 Traverso	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 07	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 01-07-2021
		Código Producto: 03010439	
		N° Revisión FT: 0	
		Fecha de revisión FT: 04-09-2019	
Pág. 6 de 6			

05	02-05-2019	Se modifica estructura del documento, se incorporan defectos no aceptados, palletizado, se elimina el uso de pilas nutricionales y de modifica información microbiológica en base al RSA DS 977.	CSG
06	28-08-2019	Se incluyen requerimientos de Descripción de productos (uso previsto, población vulnerable, composición, entre otros).	CSG
07	01-07-2021	Se actualizan rangos de consistencia y acidez	CCC