

	<b>Ficha Técnica Producto terminado</b> <b>PIÑA CUBITOS</b>	<b>REF: PAC-FT-75</b>
		<b>Emisión: 09-05-2022</b>
		<b>N° Revisión: 00</b>
		<b>Formato: 565 g</b>
		<b>Página 1 de 3</b>

### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Descripción:	Piñas en trocitos envasadas en almíbar.
Nombre comercial:	Piña en trocitos
Ingredientes:	Piña, agua, azúcar y ácido cítrico.
Comercializado por:	Agrocommerce S.A.
Procedencia:	Tailandia
Vida útil:	3 años
Octágono:	Alto en Azúcares Totales

### 2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL


Porción: ½ taza + jugo (140 g)		
Porción por envase: 4 aprox.		
	<b>100 g</b>	<b>1 porción</b>
Energía (Kcal)	60	84
Proteínas (g)	1,2	1,7
Grasas Totales (g)	0,0	0,0
H. de C. (disp.) (g)	15	21
Azúcares totales (g)	14,3	20
Sodio (mg)	4	5,6

### 3. MODO DE PREPARACION

Producto listo para el consumo, puede utilizarse como ingrediente en postres o consumo directo.

### 4. PARAMETROS DE CALIDAD

Características Físicoquímico	
Parámetro	Estándares
pH:	3.6-3.9
°Brix	15-17
Peso Neto	565 g.
Peso drenado	340 g.
Características Sensoriales	
Parámetro	Estándares
Sabor:	Característico
Color:	Amarillo claro
Olor:	Característico
Textura:	Suave

	<b>Ficha Técnica Producto terminado</b> <b>PIÑA CUBITOS</b>	<b>REF: PAC-FT-75</b>
		<b>Emisión: 09-05-2022</b>
		<b>Nº Revisión: 00</b>
		<b>Formato: 565 g</b>
		<b>Página 2 de 3</b>

### Características Microbiológicas

#### 18. CONSERVAS

Parámetro	Plan de muestreo		n	Límite por gr/ml			M
	Categoría	Clases		c	m		
Microorg Mesófilos Aerobios y Anaerobios (*)	10	2	5	0	0	---	
Microorg. Termófilos Aerobios y Anaerobios (**)	10	2	5	0	0	---	

(\*) 5 Unidades se incuban a 35°C por 10 días.  
(\*\*) 5 Unidades se incuban a 55°C por 5 días.

#### 5. CONDICIONES DE ALMACENAJE

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto vaciar a recipiente cerrado, y refrigerar máximo 3 días.


#### 6. CONTAMINANTES

Parámetro	Especificación
Metales pesados	Cobre: 10 mg/Kg de producto final Plomo: 1.0 mg/Kg de producto final Estaño: 250 mg/Kg de producto final Selenio: 0,3 mg/Kg de producto final Zinc: 100,0 mg/Kg de producto final
Irradiación	No aplica
Plaguicidas	Cumple con Res. 892 del 2020
Micotoxinas	No aplica

#### 7. ALERGENOS

Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población: **NO APLICA**  
**(Marcar con una X)**

Cereales con gluten	<input type="checkbox"/>	Maní y derivados	<input type="checkbox"/>	Nueces y Productos derivados (Frutos secos)	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados	<input type="checkbox"/>	Soja y sus derivados	<input type="checkbox"/>	Sulfitos en cc a 10 mg/Kg	<input type="checkbox"/>
Huevos y sus derivados	<input type="checkbox"/>	Leche y Productos lácteos (incluido Lactosa)	<input type="checkbox"/>	Pescados y derivados	<input type="checkbox"/>

	<b>Ficha Técnica Producto terminado PIÑA CUBITOS</b>	<b>REF: PAC-FT-75</b>
		<b>Emisión: 09-05-2022</b>
		<b>Nº Revisión: 00</b>
		<b>Formato: 565 g</b>
		<b>Página 3 de 3</b>

8. PACKAGING			
<b>Empaque Primario</b>			
Material	Tipo de envase	Presentación	EAN
<b>Hojalata esmaltada</b>	<b>Lata</b>	<b>565 g neto</b>	<b>7808743 605970</b>
<b>Empaque Secundario</b>			
Material	Tipo de envase	Presentación	DUN
<b>Cartón corrugado</b>	<b>Caja</b>	<b>Caja con 24 unidades</b>	<b>17808743 605977</b>

9. REGISTRO DE FIRMAS		
ÍTEM	RAZON DEL CAMBIO	FECHA
	Creación de documento	09-05-2022

	<b>Realizado por:</b>	<b>Revisado por:</b>	<b>Aprobado por:</b>
<b>Nombre</b>	Nicoll Vera V.	Marcelo Villarroel G.	Marcelo Villarroel G.
<b>Cargo</b>	Asistente de Gestión de Calidad y Desarrollo	Subgerente Calidad y Desarrollo	Subgerente Calidad y Desarrollo