

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	340001_FTPT-P V04
		Fecha: 27.09.16
SKU: 340001	MERMELADA VIVO FRAMBUESA 20X200 GR.	Página:1/3

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre Proveedor	Empresas Carozzi S.A.
Dirección	Camino Longitudinal Sur 5201, Nos, San Bernardo - Chile.
Razón Social	Empresas Carozzi S.A.
Teléfono	(56) 2- 2 377 6400
Rut:	96.591.040-9
País de Origen	Chile
1. IDENTIFICACION COMERCIAL DE PRODUCTO	
Marca	Vivo
Nombre comercial	Mermelada Frambuesa
Peso Neto	200g
Envase	Doypack
Embalaje	Caja de cartón corrugado
Usos	Consumo directo. Apto para consumo humano.
Vida útil	9 meses
2. DESCRIPCION DEL ALIMENTO Y PROCESO DE FABRICACION	
Nombre del alimento	Mermelada de Frambuesa Sin Azúcar Añadida
Descripción de producto	Mermelada elaborada en base a frambuesas, sin azúcar añadida, con trozos de fruta, sin colorantes artificiales, endulzada con estevia.
Proceso fabricación	Mezclado de ingredientes con adición de agua, concentración, cocción, envasado en caliente, embalado, enfriado y distribuido.
3. INGREDIENTES	
Ingredientes	Agua, frambuesas (20%), pectina de fruta, jarabe de maltitol, povidex, jugo concentrado de manzana, carragenina, saborizante idéntico al natural, goma xántica, colorantes naturales (carmin de cochinilla, caramelo), ácido ascórbico, sorbato de potasio, benzoato de sodio, STEVIA (20mg/100g - 3mg/15g - IDA: 0 - 4 mg/Kg de peso corporal), SUCRALOSA (7mg/100g - 1mg/15g - IDA: 0 - 15 mg de peso corporal).
4. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	
4.1 Especificaciones Físico-Químicas	
Sólidos Solubles (° Brix)	27 – 31
pH	3,5 – 3,9
Consistencia (cm/20°C/30 seg)	3,0 – 9,0
4.2 Características organolépticas	
Sabor	Característico a frambuesa.
Aroma	Característico a frambuesa.
Color	Característico a frambuesa.

Elaborado por:	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos	Revisado por:	José Manuel Muñoz G. Gerente de Desarrollo División Alimentos
-----------------------	--	----------------------	---

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	340001_FTPT-P V04
		Fecha: 27.09.16
SKU: 340001	MERMELADA VIVO FRAMBUESA 20X200 GR.	Página:2/3

Textura	Pulposa, consistente.
Apariencia	Consistente con presencia de pepas y trozos.

4.3 Información nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción	1 Cda. (15 g)	
Porciones por envase:	aprox. 13	
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	86	13
Energía (kJ)	360	54
Proteínas (g)	0,4	0,1
Grasa total (g)	0,3	0,0
Carbohidratos disp. (g)	22,6	3,4
Azúcares totales (g)	8,7	1,3
Maltitol (g)	10,0	1,5
Fibra dietética total (g)	9,2	1,4
Fibra soluble (g)	8,2	1,2
Polidextrosa (g)	7,2	1,1
Fibra insoluble (g)	1,0	0,1
Sodio (mg)	40	6

Fuente: Reglamento Sanitario de los Alimentos, Chile.

4.4 Características microbiológicas

Agente microbiano	Plan de muestreo				Límites (UFC/g)	
	Categoría	Clases	n	C	m	M
Mohos y Levaduras	3	3	5	1	10 ²	10 ³

n: Número de muestras a examinar.

C: Número permitido de unidades de muestra defectuosa.

m: Límite máximo aceptable.

M: Límite máximo permisible.

Fuente: Artículo 173 Tabla 14.9 Mermeladas, RSA Minsal-Chile.

5. EMPAQUE

5.1 Envase

Complejo lámina	PET 12µm + BARNIZ MATE A REGISTRO +ALUMINIO9 µm + PE NATURAL 100µm
Presentación	200g

5.2 Presentación embalaje

Caja de cartón corrugado

Elaborado por:	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos	Revisado por:	José Manuel Muñoz G. Gerente de Desarrollo División Alimentos
----------------	--	---------------	---

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	340001_FTPT-P V04
		Fecha: 27.09.16
SKU: 340001	MERMELADA VIVO FRAMBUESA 20X200 GR.	Página:3/3

5.3 Códigos				
EAN 13		7802200400016		
DUN 14		17802200400013		
6. TRANSPORTE				
Dimensiones del pallet		1000mm x 1200mm		
Palletización		base 18, altura 5, Total: 90		
Reforzamiento		El palletizado debe ser reforzado con Stretch Film de PE.		
7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				
Conservar en lugar limpio, fresco y seco.				
8. ROTULADO FECHA VENCIMIENTO				
Vencimiento		VENCE: dd mm aaaa		
Lote		hh:mm: hora envasado en horas y minutos		
9. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados)				
Ausencia				
10. CONTENIDO DE POTENCIALES ALERGENOS				
Cereales con gluten		X	Frutos secos	X
Crustáceos y derivados			Apio y derivados	
Huevos y sus derivados		X	Mostaza y derivados	
Maní y derivados		X	Sésamo y sus derivados	
Soja y sus derivados		X	sulfuros y sulfitos en cc 10mg/Kg	
Leche y sus derivados		X	Pescados y derivados	
Algunos de estos componentes no forman parte de la fórmula, pero sí pueden encontrarse a nivel de trazas debido a que el producto se fabrica en los mismos equipos e instalaciones.				
11. CONTROL DE CAMBIOS				
Fecha	Versión			
27.09.16	0001	Se crea ficha técnica del producto.		
30.01.17	0002	Se actualiza información nutricional.		
22.08.17	0003	Se cambia vida útil del producto y se actualizan parámetros fisicoquímicos.		
08.02.19	0004	Se actualiza información a fabricación propia.		

Elaborado por:	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos	Revisado por:	José Manuel Muñoz G. Gerente de Desarrollo División Alimentos
-----------------------	--	----------------------	---