
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	135341_FTPT
		Fecha: 08.11.19
SKU: 135341	CONCENTRADO DE TOMATE POMAROLA 10X1 KG	Página:1/4

1.ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre Proveedor	Empresas Carozzi S.A. Planta Teno
Dirección	Camino Longitudinal Km 174, Teno. Chile.
Razón Social	Empresas Carozzi S.A.
Resolución Sanitaria	Res. S.S.A. N° 77 del 15.02.90, VII Región
Teléfono	(+56) (02) 2377 6400
RUT	96.591.040-9
2.IDENTIFICACION COMERCIAL DEL PRODUCTO	
Marca	POMAROLA
Nombre del Producto	CONCENTRADO DE TOMATE POMAROLA
Origen	CHILE
Peso Neto	1 kg.
Envase	LAMINADO FOOD SERVICE 1 KG
Embalaje	CCC FOODSERVICE
Usos	Apto para consumo humano.
Vida Útil	12 meses
3.DESCRIPCION DEL ALIMENTO Y PROCESO DE FABRICACION	
Descripción del producto	Concentrado de tomate
Ingredientes	Concentrado de tomates (60%), agua, sal.
Alérgenos	Elaborado en líneas que también procesan gluten, leche y soya.
Proceso fabricación	Preparación del tomate, homogenización, tratamiento térmico, envasado, pasteurizado, enfriado, embalado y distribución.

ELABORADO POR:	
María Fernanda Torres Ingeniera de Desarrollo División Food Service	Margarita Urría Jefa Desarrollo División Food Service

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	135341_FTPT
		Fecha: 08.11.19
SKU: 135341	CONCENTRADO DE TOMATE POMAROLA 10X1 KG	Página:2/4

4. INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL			
Porción: 2 Cdas. (40g para 63g de producto reconstituido)			
Porciones por envase: 25			
	100g	100g reconstituido (63g + 37ml agua)	1 porción de 63g reconstituida (40g + 23ml agua)
Energía (Kcal)	61	39	24
Proteínas (g)	3,1	2,0	1,2
Grasa Total (g)	0,3	0,2	0,1
Carbohidratos disponibles. (g)	11,5	7,3	4,6
Azúcares totales (g)	9,6	6,1	3,8
Sodio (mg)	393	248	157




5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Rojo característico a tomate.
Aroma	Característico a tomate fresco.
Sabor	Característico a tomate fresco.

6. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES FISICO- QUIMICAS

Análisis	Límites	Ref. Método
Peso Neto	1000 g ± 15	Interno Proveedor
Sólidos solubles (°Brix)	18,0 – 20,0	MAF 001
pH (directo)	4,0 – 4,5	MAF 005
Consistencia (cm) (Dilución a 12,5 °Brix, 20°C, 30 seg)	4,5 – 6,0	MAF 003
Color A/B (Dilución a 12 °Brix)	> 1,8	MAF 006

ELABORADO POR:	
María Fernanda Torres Ingeniera de Desarrollo División Food Service	Margarita Urría Jefa Desarrollo División Food Service

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	135341_FTPT
		Fecha: 08.11.19
SKU: 135341	CONCENTRADO DE TOMATE POMAROLA 10X1 KG	Página:3/4


7. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS		
Análisis	Límites UFC/g	Método
Recuento Aerobios mesófilo	< 10 UFC/g	MAM-AL-001
Mohos y Levaduras	< 10 UFC/g	MAM-AL-004
Aerobio Mesófilo / Tapón Vaspar	Ausencia	MAM-AL-010
Aerobios Mesófilos	Ausencia	MAM-AL-010

8.EMPAQUE	
8.1 Envase	
<ul style="list-style-type: none"> Nombre del material Material 	LAMINADO FOOD SERVICE 1 KG FILM PE - BARRERA NATURAL
8.2 Display	
<ul style="list-style-type: none"> Nombre del material Material 	No Aplica No Aplica
8.3 Presentación Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> CCC FOODSERVICE 292 X 192 X 190 68C 	
8.4 Códigos	
<ul style="list-style-type: none"> EAN DUN 	7802575353412 17802575353419

9.TRANSPORTE	
<ul style="list-style-type: none"> Dimensiones del pallet Paletización Reforzamiento 	1,0 x 1,2 m Base: 15 Cajas; Altura: 5 Cajas; Total: 75 Cajas El paletizado debe ser reforzado con Strech Film de PE.

10.CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
<ul style="list-style-type: none"> Almacenar en lugar limpio, fresco y seco. Una vez abierto mantener refrigerado por 3 días máximo. Consumir antes de la fecha indicada en el envase. Si el envase presenta filtraciones no consumir. 	

ELABORADO POR:	
María Fernanda Torres Ingeniera de Desarrollo División Food Service	Margarita Urria Jefa Desarrollo División Food Service

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	135341_FTPT
		Fecha: 08.11.19
SKU: 135341	CONCENTRADO DE TOMATE POMAROLA 10X1 KG	Página:4/4

11. ROTULADO VIDA UTIL DEL PRODUCTO		
<ul style="list-style-type: none"> Duración 	12 meses	
<ul style="list-style-type: none"> Vencimiento 	CONSUMIR ANTES DE DD/MM/AA/XX/Y En donde: DD: Día de vencimiento XX: N° de Batch M: Mes de vencimiento Y: N° de Cabezal AA: Año de vencimiento	
12. DECLARACION OGM (Organismos Genéticamente Modificados)		
<ul style="list-style-type: none"> Ausencia 		
13. CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	VERSIÓN	OBSERVACIONES
08-11-2019	01	Creación de ficha técnica de producto terminado

ELABORADO POR:	
María Fernanda Torres Ingeniera de Desarrollo División Food Service	Margarita Urría Jefa Desarrollo División Food Service