

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO AJI CREMA TRAVERSO 24x240</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 04	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 06-03-2017
		Código Producto: 03010017	
		N° Revisión FT: 07	
		Fecha de revisión FT: 30-08-2018	
		Pág. 1 de 4	

## 1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Ají Crema Traverso 24x240

## 2. CATEGORIA

Salsas y aderezos

## 3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Ají crema fabricado a partir del ají chileno chancado acidificado con vinagre y ácido láctico, saborizado con aceites esenciales y saborizantes naturales, preservado con aditivos autorizados.

## 4. LISTADO DE INGREDIENTES

Ají rojo chileno, agua, sal, vinagre de alcohol, ácido cítrico, goma xantán, benzoato de sodio, sorbato de potasio, citrato de sodio, ácido ascórbico, metabisulfito de sodio, saborizantes naturales e idéntico a natural.

## 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (1 cucharada): 10 g			
Porciones por envase: 24			
		100 g	1 Porción
Energía	Kcal	35	4
Proteínas	g	0,8	0,1
Grasa Total	g	1,2	0,1
Hidratos de carbono disponibles	g	5,9	0,6
Azúcares Totales	g	1,8	0,2
Sodio	mg	3800	380

## 6. PILAS

Porciones por envase: 24

Cada cucharada (10 g) contiene:

Calorías	Azúcares Totales	Grasas Totales	Sodio
4	0,2 g	0,1 g	0,38 g
0%	0%*	0%	16%

% en base a 2000 Kcal

Contiene menos de 3 gramos de grasa por porción

\* según valor diario CIAA de UE

## 7. PARÁMETROS DE CALIDAD

### 7.1. PARÁMETROS SENSORIALES

Parámetro	Estándar
-----------	----------

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO AJI CREMA TRAVERSO 24x240</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 04	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 06-03-2017
		Código Producto: 03010017	
		N° Revisión FT: 07	
		Fecha de revisión FT: 30-08-2018	
		Pág. 2 de 4	

Sabor	Característico a su naturaleza
Aroma	Característico, propio a su naturaleza
Color	Rojo característico

### 7.2. PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

Parámetro	Rango
Contenido Neto (g)	240 - 245
Acidez (exp. como ácido acético) %	1,3 - 2,6
pH	2,8 - 4,4
Sólidos solubles (° Brix)	9 - 22
Densidad (g/ml)	1,000 - 1,150
Consistencia (cm x 30 s)	7,0 - 14,0

### 7.3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Límite inferior	Límite superior
Rcto. Mohos	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Rcto. Levaduras	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

## **8. ALÉRGENOS**

Contiene sulfitos

Elaborado en equipos que también procesan productos con semilla de mostaza y gluten de trigo.

## **9. IDENTIFICACIÓN Y CODIFICACIÓN**

Cada unidad de venta debe tener la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento.

Ubicación identificación: En tapa.

## **10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar refrigerado.

Transporte en cajas de cartón paletizadas en camión cerrado y mantenido a temperatura ambiente.

No apilar más de lo indicado en la caja.

## **11. VIDA ÚTIL**

En condiciones adecuadas de almacenaje, su vida útil es de 12 meses.

## **12. ESPECIFICACIONES DE ENVASE Y EMBALAJE**

Envase	Cantidad	Unidad	Código EAN 13	Formatos de Entrega	
				U. por caja	Código DUN 14
Envase PET	240	g	7802337930219	24	17802337930216

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO AJI CREMA TRAVERSO 24x240</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 04	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 06-03-2017
		Código Producto: 03010017	
		N° Revisión FT: 07	
		Fecha de revisión FT: 30-08-2018	
Pág. 3 de 4			

**12.1. ESPECIFICACIÓN FILM (FOTO)**



**12.2. ESPECIFICACIÓN CAJA (FOTO)**



**12.3. ESPECIFICACIÓN TAPA (FOTO)**



	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO AJI CREMA TRAVERSO 24x240</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 04	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 06-03-2017
		Código Producto: 03010017	
		N° Revisión FT: 07	
		Fecha de revisión FT: 30-08-2018	
Pág. 4 de 4			

#### 12.4. DATOS LOGISTICOS

Pendiente

#### **13. IMAGEN DEL PRODUCTO TERMINADO**

Pendiente

#### **14. CONTROL DE APROBACIONES REVISIONES**

N° Revisión	Fecha de Revisión	Cambios realizados	Aprobado por
07	30-08-2018	Sin información anterior	SGC

#### **15. 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