



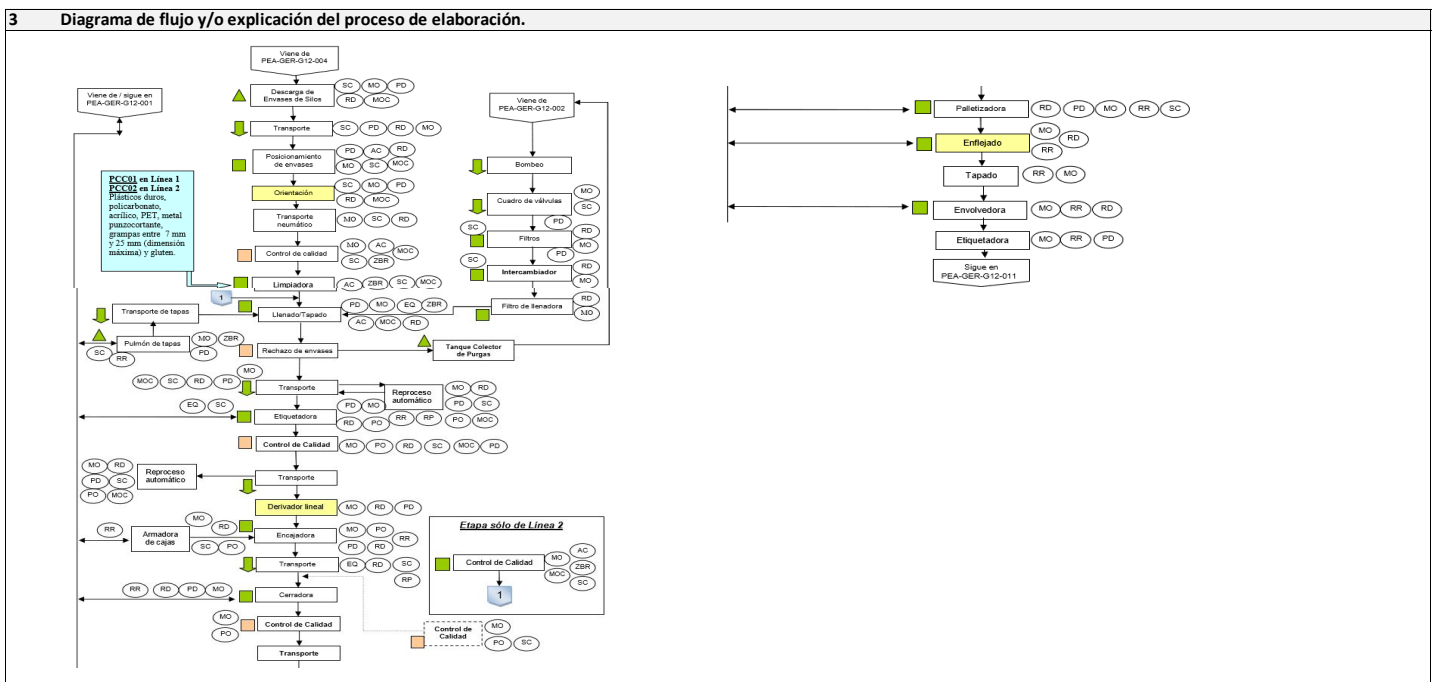
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

8a6304c190463ca25c5e0688f04af83c3fd373f425199e0e853adc

Código: 8e bbcceb0
 Versión: 3.0
 Página: 1 de 4

1 Antecedentes Generales	
1.1 Nombre del producto	8a6304c190463ca25c5e0688f04af83c3fd373f425199e0e853adc
1.2 Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	Aceitera General Deheza S.A.
1.3 Razón social elaborador	Aceitera General Deheza S.A.
1.4 Nombre Comercial del Importador/Distribuidor	PROSUD S.A.
1.5 Razón social	PROSUD S.A.
1.6 Dirección - Teléfono	LAUTARO 2102-D, QUILICURA, SANTIAGO - CHILE. +56 2 2913 5000
1.7 RUT/CUIT o similar	78.030.690-4
1.8 Contacto Comercial	RAFAEL UNDURRAGA rundurraga@prosud.cl
1.9 Responsable de Calidad	MARIA MANOSALVA mmanosalva@prosud.cl
1.10 País de Origen del Producto	ARGENTINA
1.11 Autorización Sanitaria de origen para el producto	RNE 04002089 / RNPA 0250026
1.12 Resolución Sanitaria del producto	Según partida de producto internado.

2 Descripción del Producto		Código Interno
2.1 Descripción General	8a6304c190463ca25c5e0688f04af83c3fd373f425199e0e853adc	bbcceb0
2.2 Descripción Legal	#VALUE!	
2.3 Descriptores Legales (Claims)	N/A	



4 Declaración de Ingredientes y Aditivos
 4.1 Listado de Ingrediente y Aditivos (En orden decreciente según formulación)

Aceite refinado de soya, TBHQ, ácido cítrico.

Contiene Soya. Elaborado en líneas que también procesan maní.

Ingredientes	% composición referencial (*)	Función Tecnológica	Límite Legal de Aditivos
Aceite refinado de soya		Ingrediente	-
TBHQ		sustancias antioxidantes	Máximo 200mg/kg [Art 143 RS]
ácido cítrico.		Sinergista de Antioxidante	BPF [Art 144 RSA]
			-
			-
			-
			-
			-
TOTAL	100.00%		

(*) Cuando aplique (Ej. En ingredientes caracterizantes).

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS**

8a6304c190463ca25c5e0688f04af83c3fd373f425199e0e853adc

Código: 8e bbcceb0

Versión: 3.0
Página: 2 de 4**5 Información Nutricional**

5.1 Tabla de Información Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 1 cucharadita (7ml)			
Porciones por envase: 129			
	100 ml	1 Porción	Metodología de Análisis
Energía (kcal)	833	58.3	Factores de Atwater
Proteínas (g)	0.0	0.0	Kjeldhal
Grasa total (g)	92.5	6.5	AOAC
Grasa saturada (g)	15.6	1.1	AOAC
Grasa monoinsaturada (g)	20.0	1.4	AOAC
Grasa poliinsaturada (g)	55.1	3.9	AOAC
Ácidos grasos trans (g)	1.8	0.1	AOAC
Colesterol (mg)	0.0	0.0	AOAC
H. de C. disponibles (g)	0.0	0.0	Teórico
Azúcares totales (g)	0.0	0.0	Teórico
Fibra dietaria total (g)			
Fibra soluble (g)			
Fibra insoluble (g)			
Sodio (mg)	0.6	0.0	AOAC
	100 ml	(*)	Metodología de Análisis
Vitamina A (µgER)			
Vitamina C (mg)			
Vitamina D (µg)			
Vitamina E (mg ET)			
Tiamina (Vit. B1) (mg)			
Riboflavina (Vit. B2) (mg)			
Niacina (mg EN)			
Vitamina B6 (mg)			
Ácido Fólico (µg)			
Vitamina B12 (µg)			
Ac. Pantoténico (mg)			
Vitamina K (µg)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Fósforo (mg)			
Magnesio (mg)			
Zinc (mg)			

(*) % en relación a la Dosis Diaria Recomendada para Chile.

5.2 Fuente de Información Nutricional

Tablas Referenciales		Indicar nombre de la tabla de referencia utilizada y método de cálculo.
Análisis de Laboratorio	X	Indicar Laboratorio. Laboratorio Planta.

6 Contenido de Potenciales Alérgenos

6.1 Definición Presencia o compuesto causante de una reacción adversa en la población.

6.2 Lista de Alérgenos según Resolución Exenta N°427/2010.

6.2.1 Cereales que contienen gluten		
6.2.2 Crustáceos y sus productos		
6.2.3 Huevos y sus productos		
6.2.4 Pescados y derivados		
6.2.5 Maní, soya y sus productos	X	X
6.2.6 Leche y productos lácteos, incluida la lactosa		
6.2.7 Nueces y productos derivados		
6.2.8 Sulfitos en concentraciones mayores a 10ppm.		
6.2.9 Otros (Indicar)		

6.3 Indicar Alérgenos Presentes

6.3.1 Alérgenos presentes en el Producto

Contiene Soya.

6.3.2 Alérgenos presentes en otros productos de la misma línea.

Elaborado en líneas que también procesan maní.

6.3.3 Otros alérgenos presentes en la planta:

Elaborado en líneas que también procesan maní.

7 Especificación de Calidad

7.1 Características Físicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Tipo de Análisis	Valor declarado	Mínimo	Máximo	Metodología Utilizada	Norma de Referencia
Contenido Neto [Expresado en g o ml]	900 ml	885ml	915ml	Balanza Integrada en línea de envasado.	NCh 1650
Contenido Drenado	N/A	-	-	-	-
Volumen	0.001768m ³	0.001759m ³	0.001777m ³	NCh 44	NCh 44
Dimensiones	7,5x7,5x26cm	-0.25%	+0.25%	N/A	N/A
Unidades por Envase	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
% Defectos Críticos	-	-	AQL 0,65%	NCh 44	NCh 44
% Defectos Mayores	-	-	AQL 2,5%	NCh 44	NCh 44
% Defectos Menores	-	-	AQL 10%	NCh 44	NCh 44



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS
8a6304c190463ca25c5e0688f04af83c3fd373f425199e0e853adc

Código: **8e bbcceb0**

Versión: **3.0**
 Página: **3 de 4**

7.2 Características Químicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Tipo de Análisis	Valor declarado	Límites		Metodología Utilizada	Norma de Referencia
		Mínimo	Máximo		
Densidad (20°C) (kg/L)	-	0.918	0.920	Medición Directa	---
T° máx. de Fritura/Punto de Humo	-	-	170°C	Medición Directa	Art 266 R.S.A
Acidez (%)	-	-	0.25%	-	Art 248 R.S.A.
Jabón (Como Oleato de Sodio) (mg/kg)	-	-	50ppm	-	Art 248 R.S.A.
Valor de Saponificación	-	186	195	-	Art 264 R.S.A.
Valor de Peróxido en Elab [meqO ₂ /kg]	-	-	2.5	-	Art 248 R.S.A.
Valor de Peróxido fin V.U. [meqO ₂ /kg]	-	-	10.0	-	Art 248 R.S.A.
Valor de Yodo	-	125	138	-	Art 264 R.S.A.
Humedad y Volátiles (%)	-	-	0,2 [%]	-	Art 248 R.S.A.
Solventes halogenados (ppm)	-	0.1	0,1 [%]	-	Art 249 R.S.A.
Benzopirenos [ppb]	-	-	2	-	Art 249 R.S.A.
Hidrocarburos Aromáticos policíclicos [ppb]	-	-	5	-	Art 249 R.S.A.
Ácido erúico %	-	-	5	-	Art 252 R.S.A.
Índice de Refracción (a 25°C) 40*	-	1466	1470	-	Art 264 R.S.A.

7.3 Características Microbiológicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Tipo de Análisis	Plan de muestreo			Límites			Norma de Referencia
	Categoría	Clase	n	c	m	M	
Listeria monocytogenes [ufc/g]	10	2	5	0	0	---	ARTÍCULO 174 R.S.A Dto.977/96

7.4 Características Organolépticas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Apariencia	Buena, aspecto normal.
Aroma	Suave y característico, libre de aromas extraños.
Color	Normal y homogéneo.
Sabor	Normal y homogéneo, libre de sabores extraños.
Textura	Suave, característica.
After Taste	Sin resabios extraños.

7.5 Uso Previsto	Producto listo para el consumo.
7.6 Modo de Preparación	Producto listo para el consumo.
7.7 Grupos vulnerables	Presencia de compuestos alérgenos. Contiene Soya. Elaborado en líneas que también procesan maní.
7.8 Mercado de Destino	Retail, Mayoristas, Catering, Otros.

8 Datos Logísticos y Empaque

8.1 Datos Logísticos y Codificación

Unidad de Venta	Botella PET + Tapa HDPE + Sello LDPE+ Etiqueta BOPP	Volumen de Caja	0.02122m ³
Unidades por Display	#N/A	Alto de Caja	278mm
Display por Caja	#N/A	Largo de Caja	318mm
Unidades por Caja	12	Ancho de Caja	240mm
Volumen de Unidad	0.001768m ³	Cajas sugeridas por Camada	15
Peso Bruto por Unidad	0.852kg	Camadas Sugeridas por Pallet	7
Peso Bruto por Caja	10.52kg	Cajas Sugeridas por Pallet	105
A ² en Uso x Camada / % A ² Utilizada	1.145m ² / 95.4%	Altura Sugerida de Pallet	210cm

COD EAN 13 (Unidad)	#N/A	COD EAN 13 (Display)	#N/A
COD DUN 14 (Caja Master)	#N/A	Código Interno de Producto	bbcceb0

8.2 Características de Empaque (Envases y Embalajes)

Envase	Material	Espesor	Peso	Volumen
Envase Primario	Botella PET + Tapa HDPE + Sello LDPE+ Etiqueta BOPP	70µm	25g	0.001768m ³
Envase Secundario	Caja Cartón corrugado	Ancho	Largo	Espesor
		240mm	318mm	3.0mm
Envase Terciario	Material	Ancho	Largo	Espesor
	N/A	N/A	N/A	N/A

Envase	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
Envase Primario	Flexografía	CMYK	260mm	75mm	75mm
Envase Secundario	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
	Flexografía	B/N	278mm	240mm	318mm
Envase Terciario	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

9 Condiciones de Transporte

9.1 Tipo de Camión o Contenedor	Cerrado, a T° ambiente.
9.2 Tipo de Termógrafo	N/A



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

8a6304c190463ca25c5e0688f04af83c3fd373f425199e0e853adc

Código: 8e bbceb0

Versión: 3.0
Página: 4 de 4

10 Condiciones de Almacenamiento

10.1 Almacenar en Bodega	Mantener en lugar limpio, fresco y seco.
10.2 Almacenar una vez abierto	Mantener el envase cerrado.

11 Vida Útil del Producto y Codificación de Trazabilidad

11.1 Vida Útil	24 meses, en condiciones normales de conservación y almacenamiento.
11.2 Definición de Vida Útil	Estudios de Vida Útil, aplicados por el Proveedor.
11.3 Rotulación	Explicar sistema de rotulación para vencimiento y lote.

Elaboración	N/A	
Lote	NN L:DDMMAA HH:MM	2 dígitos para línea de prod. 2 dígitos para el día, mes, año, hora y minutos de elab.
Fecha de Vencimiento	V: DD/MM/AA	2 dígitos para el día, mes y año.
Duración	N/A	

12 Declaración de Organismos Genéticamente Modificados (OGM)

Cualquier organismo cuyo material genético se ha modificado artificialmente. Indicar presencia o ausencia de OGM, marque con una X.

<input type="checkbox"/>	Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/>	Ausencia no confirmada	-->	<input type="checkbox"/>	¿Cuáles?
--------------------------	----------	-------------------------------------	------------------------	-----	--------------------------	----------

13 Declaración de Multiresiduos

Indicar presencia o ausencia de Multiresiduos, marque con una X, en el caso que sea presencia indicar a cuál se refiere. Ejemplos: Pesticidas, Hormonas, etc.

<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	SI	-->	<input type="checkbox"/>	¿Cuáles?
-------------------------------------	----	--------------------------	----	-----	--------------------------	----------

14 Certificaciones del Producto

No Posee



15 Imagen del Producto o Etiqueta



16 Control de Cambios

N° de revisión	Fecha revisión	Descripción del Cambio
001	-	Nuevo producto.
002	10/24/2019	Cambio de packaging.
003	8/25/2020	Actualización de validación de firmas.

17 Aprobación Especificación Técnica

Aseguramiento de Calidad		Desarrollo de Productos	
Validación Teórica	Validación Final		
María Manosalva Jefa Gestión de Calidad 	Danitza Poblete Supervisora Aseguramiento Calidad	María Inés Bustamante Encargada Desarrollo de Productos	



ARTES VIGENTES DE PRODUCTOS TERMINADOS

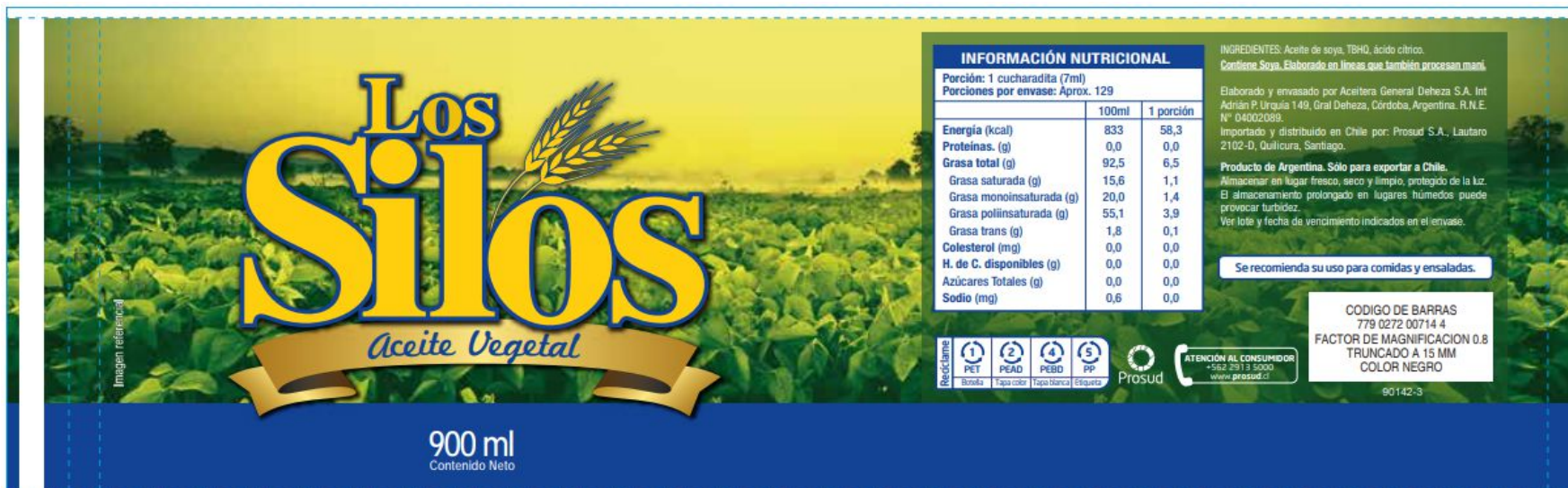
bbcceb08a6304c190463ca25c5e0688f04af83c3fd373f425199e0e853adc

Código: 8e0bbcceb0

Versión 3.0

Página: 1 de 3

1	Descripción del arte vigente		Código Interno Prod. Term.
1.1	Producto terminado al que corresponde	bbcceb08a6304c190463ca25c5e0688f04af83c3fd373f425199e0e853adc	bbcceb0
1.2	Nombre del Proveedor/Elaborador envase	Aceitera General Deheza S.A.	
1.3	Tipo de envase	Botella PET + Tapa HDPE + Sello LDPE+ Etiqueta BOPP	
1.4	Tipo de contacto con el producto	Primario (Contacto directo).	
1.5	Diseño vigente envase primario:		



INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Porción: 1 cucharadita (7ml)
Porciones por envase: Aprox. 129

	100ml	1 porción
Energía (kcal)	833	58,3
Proteínas. (g)	0,0	0,0
Grasa total (g)	92,5	6,5
Grasa saturada (g)	15,6	1,1
Grasa monoinsaturada (g)	20,0	1,4
Grasa poliinsaturada (g)	55,1	3,9
Grasa trans (g)	1,8	0,1
Colesterol (mg)	0,0	0,0
H. de C. disponibles (g)	0,0	0,0
Azúcares Totales (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,6	0,0

Código



#N/A



ARTES VIGENTES DE PRODUCTOS TERMINADOS

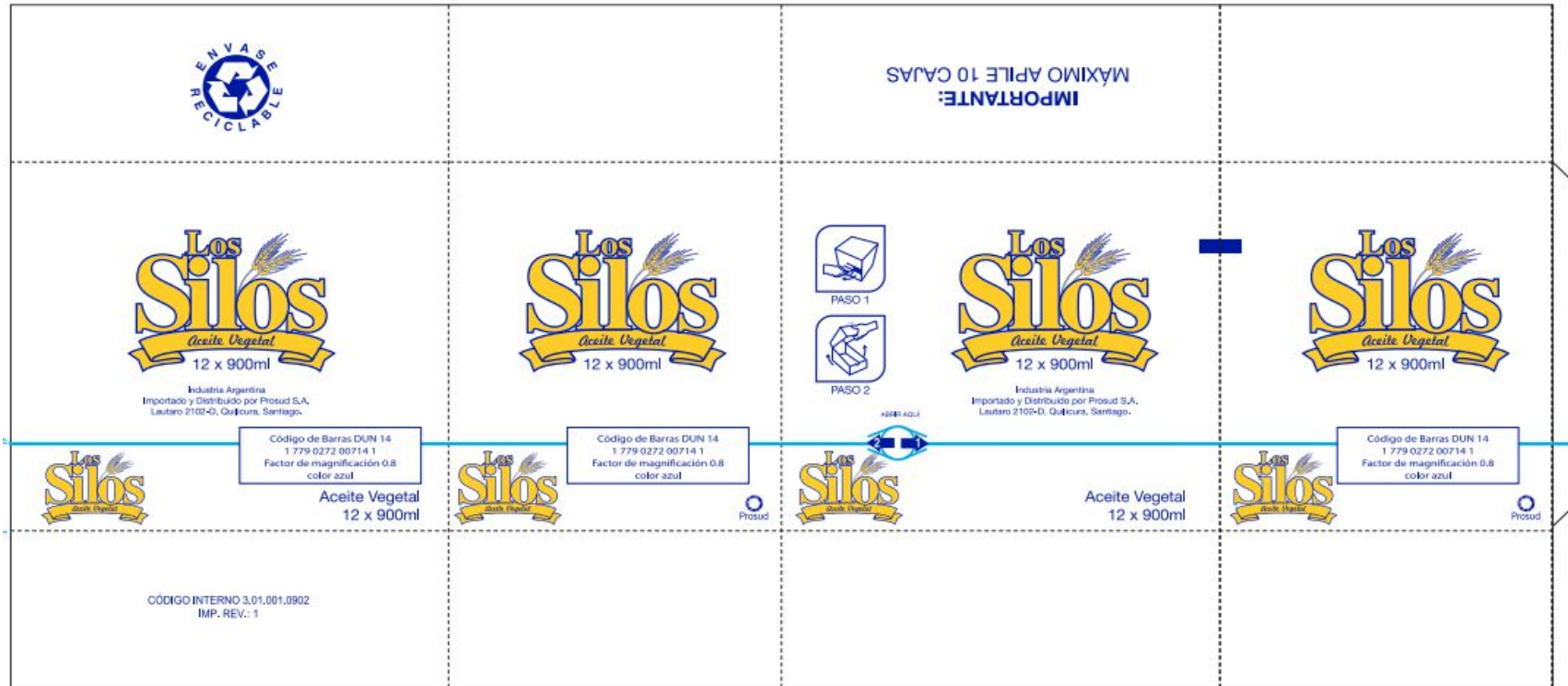
bbcceb08a6304c190463ca25c5e0688f04af83c3fd373f425199e0e853adc

Código: 8e0bbcceb0

Versión: 3.0

Página: 2 de 3

2	Descripción del arte vigente		Código Interno Prod. Term.
2.1	Nombre del producto	bbcceb08a6304c190463ca25c5e0688f04af83c3fd373f425199e0e853adc	
2.2	Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	Aceitera General Deheza S.A.	
2.3	Tipo de envase	Caja Cartón corrugado	bbcceb0
2.4	Tipo de contacto con el producto	Secundario (Sin contacto directo).	
2.5	Diseño vigente envase secundario:		



Código

#N/A



ARTES VIGENTES DE PRODUCTOS TERMINADOS

bbcceb08a6304c190463ca25c5e0688f04af83c3fd373f425199e0e853adc

Código: 8e0bbcceb0

Versión: 3.0

Página: 3 de 3

3 Descripción del arte vigente		Código Interno Prod. Term.
3.1	Nombre del producto	bbcceb08a6304c190463ca25c5e0688f04af83c3fd373f425199e0e853adc
3.2	Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	Aceitera General Deheza S.A.
3.3	Tipo de envase	N/A
3.4	Tipo de contacto con el producto	Indirecto
3.5	Diseño vigente envase terciario:	bbcceb0

N/A

⋮

Código



4 Aprobación de documento

Aseguramiento de Calidad

Maria Manosalva
Jefa Gestión de Calidad

Desarrollo de Productos

María Inés Bustamante
Encargada Desarrollo de Productos