	REGISTRO	
	RG-HACCP-65	
	Versión: 05	
	Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
	Código Producto: 141010176	
	N° Revisión FT: 02	
	Fecha de revisión FT: 16-12-2022	
	Pág. 1 de 6	


<div>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</div> <div>PRODUCTO TERMINADO</div> <div>Salsa de Soya 12x500 Traverso Pet</div>	REGISTRO	
	RG-HACCP-65	
	Versión: 05	
	Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
	Código Producto: 141010176	

N° Revisión FT: 02	
Fecha de revisión FT: 16-12-2022	
Pág. 1 de 6	

Nombre	Salsa de Soya Traverso 12x500 Pet			
Código	141010176			
Categoría	Soya			
Descripción	Uso general en alimentos, ideal para cocinar platos orientales			
Lista de Ingredientes	Agua, sal, proteína hidrolizada de soya (soya), azúcar, colorante natural caramelo, ácido cítrico, glutamato monosódico, benzoato de sodio, sorbato de potasio, maltodextrina, goma xantán, goma guar y polidimetilsiloxano.			
Composición	Ingredientes	Función	Origen	Límites máximos (según RSA)
	Agua	Solvente natural	nacional	No aplica
	sal	Otorga sabor	nacional	BPF
	proteína hidrolizada de soya	Ingrediente principal	importado	No aplica
	azúcar	otorga dulzor	importado	No aplica
	caramelo IV-proceso al sulfito amónico	otorga color característico	nacional	BPF
	ácido cítrico	Acidulante	importado	BPF
	glutamato monosódico	Acentuante del sabor	importado	BPF
	benzoato de sodio	Preservante	importado	1 (g/Kg)
	sorbato de potasio	Preservante	importado	2 (g/Kg)
	maltodextrina	Espesante	importado	BPF
	goma xantán	otorga consistencia	nacional	BPF
	goma guar	otorga consistencia	importado	BPF
	polidimetilsiloxano	antiespumante	importado	10 (mg/Kg)
Información Nutricional	Porción: 1 cucharada (15ml) Porciones por envase: Aprox. 33			
			100 ml	1 Porción
	Energía	Kcal	29	4
	Proteínas	g	0,5	0,1
	Grasa Total	g	0,4	0,1
	Hidratos de carbono disponibles	g	5,9	0,9
	Azúcares Totales	g	1,8	0,3
	Sodio	mg	2895	434
Tratamiento y Procesado	Recepción de MMPP; Almacenamiento de MMPP; Homogeneización; Almacenamiento en cubas preparación; Bombeo; Filtración; Envasado; Embalaje; Almacenamiento Producto Terminado; Despacho			
Alérgenos	Contiene soya. Elaborado en líneas que también procesan productos con sulfitos.			
Parámetros Físico químicos	Parámetro		Rango	
	Contenido Neto (ml)		≥500	
	Acidez (exp. Como ácido cítrico) %		0,3 – 0,6	
	pH		3,8 – 4,4	
	Sólidos solubles (° Brix)		12 - 15	
	Densidad (g/ml)		1,060 – 1,090	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO
Salsa de Soya 12x500 Traverso Pet

Parámetros Sensoriales	Parámetros		Descripción																						
	Apariencia	Característico al producto																							
	Color	Característico a su naturaleza																							
	Aroma	Característico a su naturaleza																							
	Sabor	Característico al producto																							
	Textura	Característico al producto																							
Parámetros Microbiológicos	Parámetro		Plan de Muestreo		Límite por gramo																				
			Categoría	Clases	n	c	m	M																	
	Mohos		5	3	5	2	10 ²	10 ³																	
	Levaduras		5	3	5	2	10 ²	10 ³																	
Insumos utilizados	Códigos de insumos:																								
	<table><tr><th>Nº</th><th>Descripción</th></tr><tr><td>➡ 9101200101</td><td>SALSA DE SOYA GRANEL TRAVERSO TRAVERSO</td></tr><tr><td>➡ 8201020004</td><td>ENVASE 500 ML/15 HELICOIDAL ND PET</td></tr><tr><td>➡ 8104020106</td><td>CAJA 12x500 TRAVERSO (NvoE)</td></tr><tr><td>➡ 8303060105</td><td>ETIQUETA ADHESIVA SALSA SOYA TRAVERSO 500 ML PET</td></tr><tr><td>➡ 8399010001</td><td>ETIQUETA ADHESIVA DUN 100x80 MM TRAZABILIDAD</td></tr><tr><td>➡ 9301010003</td><td>CINTA ADHESIVA 48x1000</td></tr><tr><td>➡ 8501010004</td><td>FILM STRETCH MANUAL PALLET</td></tr><tr><td>➡ 8801020008</td><td>TAPA ROJO 1 LT</td></tr></table>								Nº	Descripción	➡ 9101200101	SALSA DE SOYA GRANEL TRAVERSO TRAVERSO	➡ 8201020004	ENVASE 500 ML/15 HELICOIDAL ND PET	➡ 8104020106	CAJA 12x500 TRAVERSO (NvoE)	➡ 8303060105	ETIQUETA ADHESIVA SALSA SOYA TRAVERSO 500 ML PET	➡ 8399010001	ETIQUETA ADHESIVA DUN 100x80 MM TRAZABILIDAD	➡ 9301010003	CINTA ADHESIVA 48x1000	➡ 8501010004	FILM STRETCH MANUAL PALLET	➡ 8801020008
Nº	Descripción																								
➡ 9101200101	SALSA DE SOYA GRANEL TRAVERSO TRAVERSO																								
➡ 8201020004	ENVASE 500 ML/15 HELICOIDAL ND PET																								
➡ 8104020106	CAJA 12x500 TRAVERSO (NvoE)																								
➡ 8303060105	ETIQUETA ADHESIVA SALSA SOYA TRAVERSO 500 ML PET																								
➡ 8399010001	ETIQUETA ADHESIVA DUN 100x80 MM TRAZABILIDAD																								
➡ 9301010003	CINTA ADHESIVA 48x1000																								
➡ 8501010004	FILM STRETCH MANUAL PALLET																								
➡ 8801020008	TAPA ROJO 1 LT																								
Material de envase	Envase Pet, tapa de polietileno																								
Envase primario	Botella estriada Pet																								

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		REGISTRO	
	PRODUCTO TERMINADO		RG-HACCP-65	
	Salsa de Soya 12x500 Traverso Pet		Versión: 05	
	Fecha de emisión:	Fecha de revisión:		
	01-06-2010	28-08-2019		
			Código Producto: 141010176	
			N° Revisión FT: 02	
			Fecha de revisión FT: 16-12-2022	
		Pág. 3 de 6		



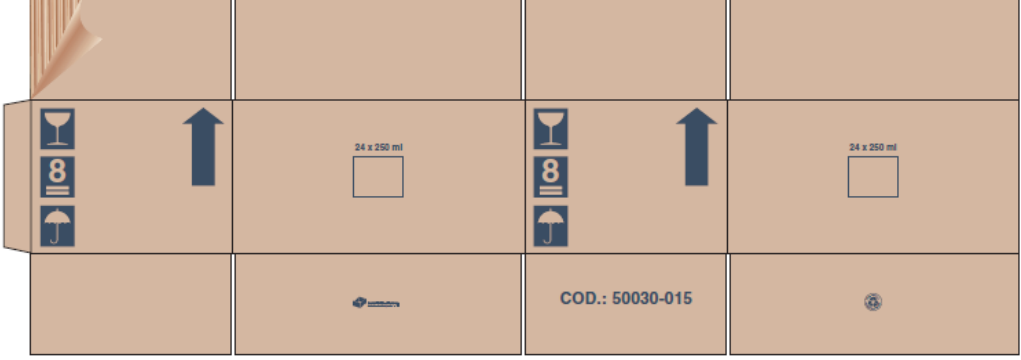

Estándar de llenado


Altura de etiqueta


(Foto referencial)


	REGISTRO	
	RG-HACCP-65	
	Versión: 05	
	Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
	Código Producto: 141010176	
	N° Revisión FT: 02	
	Fecha de revisión FT: 16-12-2022	
	Pág. 4 de 6	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Salsa de Soya 12x500 Traverso Pet
--

Embalaje	 <p>(Foto referencial)</p>		
Palletizado	<p>Cajas por pallet: 108 Base: 18 Altura: 6 Tipo de pallet: Chep <i>Todos los pallet deben quedar envueltos en stretch film.</i></p>  <p>(Fotos referenciales)</p>		
Codificación e identificación del producto	<p>Cada unidad de venta debe tener la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento. Ubicación identificación: envase o etiqueta.</p> <table border="1"> <tr> <td>Código EAN 13</td> <td>Formatos de Entrega</td> </tr> </table>	Código EAN 13	Formatos de Entrega
Código EAN 13	Formatos de Entrega		

	<p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Salsa de Soya 12x500 Traverso Pet</p>		REGISTRO	
			RG-HACCP-65	
			Versión: 05	
			Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
			Código Producto: 141010176	
			N° Revisión FT: 02	
			Fecha de revisión FT: 16-12-2022	
			Pág. 5 de 6	

	<table><tr><td>7802337001469</td><td>U. por caja</td><td>Código DUN 14</td></tr><tr><td></td><td>12</td><td>17802337001466</td></tr></table>	7802337001469	U. por caja	Código DUN 14		12	17802337001466	<div>Fecha de vencimiento y lote deben ser legibles y no cubrir text</div> <div>legales impresos</div> <div></div> <div>Fotos referenciales (envase /embalaje)</div>																
7802337001469	U. por caja	Código DUN 14																						
	12	17802337001466																						
Vida útil	En condiciones adecuadas de almacenaje, su vida útil es de 12 meses																							
Condiciones de Envasado	A temperatura ambiente, en envase Pet con tapa de polietileno.																							
Condiciones de Almacenaje y Transporte	Mantener en lugar fresco, seco y alejado de la luz solar. Una vez abierto mantener refrigerado. Transporte en cajas de cartón paletizadas en camión cerrado y a temperatura ambiente. No apilar más de lo indicado en la caja.																							
Defecto No Aceptados	<div><div><div>- Desviación en el cumplimiento de los parámetros físico químicos y sensoriales descritos en la presente ficha.</div><div>- Presencia de sustancias extrañas ajenas al producto.</div><div>- Mal sellado o filtración.</div><div>- Impresión de envase y embalaje fuera de v°b°.</div><div>- Sin fecha de vencimiento y/o lote en envase y embalaje.</div><div>- Fecha de vencimiento y/o lote ilegible en envase y embalaje.</div><div>- Envase y embalaje manchado con producto.</div><div>- Envases y embalajes dañados, sucios y/o con polvo.</div></div><div>Ver algunos defectos específicos para cada producto con Control de Calidad</div></div>																							
Datos Logísticos	<table><tr><th colspan="2">Medidas del producto</th></tr><tr><td>Alto (cm)</td><td>22,6</td></tr><tr><td>Ancho (cm)</td><td>6,5</td></tr><tr><td>Fondo (cm)</td><td>6,5</td></tr><tr><td>Peso neto unitario (g)</td><td>500</td></tr><tr><td>Peso bruto unitario (g)</td><td>572</td></tr><tr><th colspan="2">Medidas del embalaje</th></tr><tr><td>Alto (cm)</td><td>22,45</td></tr><tr><td>Ancho (cm)</td><td>27</td></tr><tr><td>Fondo (cm)</td><td>20,5</td></tr><tr><td>Peso neto por embalaje (Kg)</td><td>6</td></tr></table>		Medidas del producto		Alto (cm)	22,6	Ancho (cm)	6,5	Fondo (cm)	6,5	Peso neto unitario (g)	500	Peso bruto unitario (g)	572	Medidas del embalaje		Alto (cm)	22,45	Ancho (cm)	27	Fondo (cm)	20,5	Peso neto por embalaje (Kg)	6
Medidas del producto																								
Alto (cm)	22,6																							
Ancho (cm)	6,5																							
Fondo (cm)	6,5																							
Peso neto unitario (g)	500																							
Peso bruto unitario (g)	572																							
Medidas del embalaje																								
Alto (cm)	22,45																							
Ancho (cm)	27																							
Fondo (cm)	20,5																							
Peso neto por embalaje (Kg)	6																							

	REGISTRO	
	RG-HACCP-65	
	Versión: 05	
	Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
	Código Producto: 141010176	
	N° Revisión FT: 02	
	Fecha de revisión FT: 16-12-2022	
	Pág. 6 de 6	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Salsa de Soya 12x500 Traverso Pet
--

	Peso bruto por embalaje (Kg)	6,5	
	Palletizado		
	Embalaje por camada	18	
	Camadas por pallet	108	
Población Vulnerable	Población susceptible a alérgenos declarados en etiquetas.		
Instrucciones de Uso	Utilizar directamente.		
Uso Previsto	Como salsa y aderezo de comidas		

CONTROL DE APROBACIONES REVISIONES

N° Revisión	Fecha de Revisión	Cambios realizados	Realizado por	Aprobado por
00	14-02-2014	Sin registros	Sin registro	Sin registro
01	05-09-2019	Se actualiza información nutricional, parámetros físico- químico y microbiológico. Se incorpora defectos no aceptados.	Ruth Gómez (CSG)	Paula Troncoso (JI+D)
02	16-12-2022	Se actualizan códigos SAP y diseño de etiqueta.	Jennifer Fuentes	Ruth Gómez

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
05	02-05-2019	Se modifica estructura del documento, se incorporan defectos no aceptados, palletizado, se elimina el uso de pilas nutricionales y de modifica información microbiológica en base al RSA DS 977.	CSG
06	28-08-2019	Se incluyen requerimientos de Descripción de productos (uso previsto, población vulnerable, composición, entre otros).	CSG