

| | | |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
|  | REGISTRO | |
| | RG-HACCP-65 | |
| | Versión: 05 | |
| | Fecha de emisión: 01-06-2010 | Fecha de revisión: 28-08-2019 |
| | Código Producto: 261010110 | |
| | N° Revisión FT: 01 | |
| | Fecha de revisión FT: 14-12-2022 | |
| | Pág. 1 de 6 | |

| | | |
|--|---------------------------------|----------------------------------|
| <div>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</div> <div>PRODUCTO TERMINADO</div> <div>Mostaza suave Vintage 10X450</div> | REGISTRO | |
| | RG-HACCP-65 | |
| | Versión: 05 | |
| | Fecha de emisión: 01-06-2010 | Fecha de revisión: 28-08-2019 |
| | Código Producto: 261010110 | |

| | |
|----------------------------------|--|
| N° Revisión FT: 01 | |
| Fecha de revisión FT: 14-12-2022 | |
| Pág. 1 de 6 | |



| | | | | | |
|-----------------------|---|---|--|-----------|-----------------------------|
| Nombre | Mostaza suave Vintage 10x450 | | | | |
| Código | 261010110 | | | | |
| Categoría | SALSAS | | | | |
| Descripción | Condimento de mostaza en base a semilla de mostaza. | | | | |
| Lista de Ingredientes | Semilla de mostaza (mostaza), agua, azúcar, vinagre de alcohol, harina, glucosa, sal, carboximetilcelulosa, cúrcuma polvo, saborizante natural de ajo, ajo en polvo, benzoato de sodio, sorbato de potasio, jengibre molido, saborizante idéntico a natural de mostaza, colorantes artificiales TARTRAZINA y AMARILLO CREPÚSCULO , colorante caramelo IV-proceso al sulfito amónico (sulfitos), colorante artificial rojo ponceau 4R. | | | | |
| Composición | | Ingredientes | Función | Origen | Límites máximos (según RSA) |
| | | Semilla de mostaza | Ingrediente principal, otorga sabor, pungencia, textura, aroma, preservante natural. | Nacional | No aplica |
| | | Agua | Solvente natural | Nacional | No aplica |
| | | Azúcar | Ingrediente caracterizante, otorga sabor, textura, acentúa sabores | Importado | No aplica |
| | | Vinagre incoloro | Ingrediente caracterizante, preservante. | Nacional | No aplica |
| | | Harina | Incide directamente en la consistencia y textura. | Nacional | No aplica |
| | | Glucosa | Espesante | Nacional | BPF |
| | | Sal | Acentuante del sabor, preservante natural. | Nacional | No aplica |
| | | Carboximetilcelulosa | Espesante | Importado | BPF |
| | | Cúrcuma polvo | Saborizante natural característico al condimento | Nacional | No aplica |
| | | Saborizante natural de ajo | Otorga sabor | Nacional | No aplica |
| | | Ajo en polvo | Aporta sabor | Nacional | No aplica |
| | | Benzoato de sodio | Preservante | Importado | 1 (g/Kg) |
| | | Sorbato de potasio | Preservante | Importado | 2 (g/Kg) |
| | | Jengibre molido | Otorga sabor | Nacional | No aplica |
| | | Saborizante idéntico a natural de mostaza | Otorga sabor | Nacional | No aplica |
| | | Colorante artificial TARTRAZINA | Otorga color | Nacional | BPF |
| | | Colorante artificial AMARILLO CREPÚSCULO | Otorga color | Nacional | BPF |
| | | Colorante caramelo IV- proceso al sulfito amónico | Otorga color | Nacional | BPF |

| | | |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
|  | REGISTRO | |
| | RG-HACCP-65 | |
| | Versión: 05 | |
| | Fecha de emisión: 01-06-2010 | Fecha de revisión: 28-08-2019 |
| | Código Producto: 261010110 | |
| | N° Revisión FT: 01 | |
| | Fecha de revisión FT: 14-12-2022 | |
| | Pág. 2 de 6 | |

| |
|------------------------------|
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS |
| PRODUCTO TERMINADO |
| Mostaza suave Vintage 10X450 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|--------------|------------|-------------|-----------------------------|------|------------------------------------|-------------|--------------------------|-----------|---------------------------|---------|-----------------|---------------|---------------------|-----------|---------|------|-----|----|-----------|---|-----|-----|-------------|---|-----|-----|---------------------------------|---|------|-----|------------------|---|------|-----|-------|----|------|-----|
| | Colorante artificial rojo poceau 4R | Otorga color | Nacional | BPF | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Información Nutricional | <table><tr><td colspan="4">Porción: 1 cucharada (10 g)</td></tr><tr><td colspan="4">Porciones por envase: 45</td></tr><tr><td></td><td></td><td>100 gr</td><td>1 Porción</td></tr><tr><td>Energía</td><td>Kcal</td><td>139</td><td>14</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>g</td><td>2,5</td><td>0,3</td></tr><tr><td>Grasa Total</td><td>g</td><td>3,8</td><td>0,4</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono disponibles</td><td>g</td><td>23,7</td><td>2,4</td></tr><tr><td>Azúcares Totales</td><td>g</td><td>13,2</td><td>1,3</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>mg</td><td>1369</td><td>137</td></tr></table> | | | | Porción: 1 cucharada (10 g) | | | | Porciones por envase: 45 | | | | | | 100 gr | 1 Porción | Energía | Kcal | 139 | 14 | Proteínas | g | 2,5 | 0,3 | Grasa Total | g | 3,8 | 0,4 | Hidratos de carbono disponibles | g | 23,7 | 2,4 | Azúcares Totales | g | 13,2 | 1,3 | Sodio | mg | 1369 | 137 |
| Porción: 1 cucharada (10 g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porciones por envase: 45 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 100 gr | 1 Porción | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energía | Kcal | 139 | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | g | 2,5 | 0,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa Total | g | 3,8 | 0,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono disponibles | g | 23,7 | 2,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares Totales | g | 13,2 | 1,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sodio | mg | 1369 | 137 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tratamiento y Procesado | Recepción de Materia Prima, material de envase, embalaje y aditivos; Almacenamiento de (MP, MMEE y aditivos); Preparación de la mezcla de semilla; dosificación de aditivos; Preparación de la mezcla; Mezclado; Cocción; Descarga en Estanque receptor; Enfriamiento; Descarga en Estanque almacenamiento o drumbag; Envasado; Embalaje; Palletizado; Almacenamiento Producto Terminado; Despacho. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alérgenos | Contiene gluten de trigo, mostaza y sulfitos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetros Físico químicos | <table><tr><td>Parámetro</td><td>Rango</td></tr><tr><td>Contenido Neto (ml)</td><td>≥450</td></tr><tr><td>Acidez (exp. Como ácido acético) %</td><td>1,50 – 2,04</td></tr><tr><td>pH</td><td>2,5 – 4,0</td></tr><tr><td>Sólidos solubles (° Brix)</td><td>22 – 31</td></tr><tr><td>Densidad (g/ml)</td><td>1,070 – 1,130</td></tr><tr><td>Consistencia (30 `)</td><td>3,0 - 7,0</td></tr></table> | | Parámetro | Rango | Contenido Neto (ml) | ≥450 | Acidez (exp. Como ácido acético) % | 1,50 – 2,04 | pH | 2,5 – 4,0 | Sólidos solubles (° Brix) | 22 – 31 | Densidad (g/ml) | 1,070 – 1,130 | Consistencia (30 `) | 3,0 - 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Rango | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido Neto (ml) | ≥450 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez (exp. Como ácido acético) % | 1,50 – 2,04 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 2,5 – 4,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sólidos solubles (° Brix) | 22 – 31 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Densidad (g/ml) | 1,070 – 1,130 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Consistencia (30 `) | 3,0 - 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetros Sensoriales | <table><tr><td>Parámetros</td><td>Descripción</td></tr></table> | | Parámetros | Descripción | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetros | Descripción | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

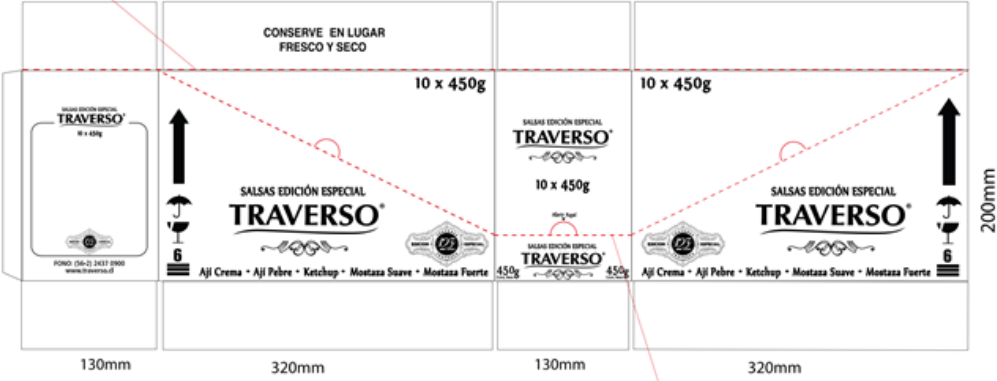

| | | | | |
|--|------------------------------|--|----------------------------------|----------------------------------|
|  | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | | REGISTRO | |
| | PRODUCTO TERMINADO | | RG-HACCP-65 | |
| | Mostaza suave Vintage 10X450 | | Versión: 05 | |
| | | | Fecha de emisión: 01-06-2010 | Fecha de revisión: 28-08-2019 |
| | | | Código Producto: 261010110 | |
| | | | N° Revisión FT: 01 | |
| | | | Fecha de revisión FT: 14-12-2022 | |
| | | | Pág. 3 de 6 | |

| | <table><tr><td>Apariencia</td><td>Característica del producto</td></tr><tr><td>Color</td><td>Característico del producto</td></tr><tr><td>Aroma</td><td>Característico, propio de su naturaleza</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Característico a su naturaleza</td></tr><tr><td>Textura</td><td>Característico a su naturaleza</td></tr></table> | Apariencia | Característica del producto | Color | Característico del producto | Aroma | Característico, propio de su naturaleza | Sabor | Característico a su naturaleza | Textura | Característico a su naturaleza | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|------------|-----------------------------|--------------|--------------------------------|-----------------|---|--------------|--|--------------|--------------------------------|--------------|--------------------------------|--------------|---|--------------|---------------------------------------|--------------|--------------------------------|-----------------|-----------------|
| Apariencia | Característica del producto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | Característico del producto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aroma | Característico, propio de su naturaleza | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sabor | Característico a su naturaleza | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Textura | Característico a su naturaleza | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetros Microbiológicos | <table><tr><th rowspan="2">Parámetro</th><th colspan="2">Plan de Muestreo</th><th colspan="4">Límite por gramo</th></tr><tr><th>Categoría</th><th>Clases</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr></table> | Parámetro | Plan de Muestreo | | Límite por gramo | | | | Categoría | Clases | n | c | m | M | Mohos y Levaduras | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Parámetro | Plan de Muestreo | | Límite por gramo | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Categoría | Clases | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos y Levaduras | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | | | | | | | | | | | | | | | |
| Insumos utilizados | <p>Códigos de insumos:</p> <table><tr><th>Nº</th><th>Descripción</th></tr><tr><td>➔ 8201010003</td><td>ENVASE VINTAGE 450 ML AMARILLO</td></tr><tr><td>➔ 8103020113</td><td>CAJA 10x450 VINTAGE TRAVERSO</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>➔ 8501010005</td><td>FILM STRETCH AUTOMATICO PALLET</td></tr><tr><td>➔ 8302070101</td><td>ETIQUETA ADHESIVA MOSTAZA SUAVE VINTAGE TRAVERSO 450 GR</td></tr><tr><td>➔ 9102110101</td><td>MOSTAZA SUAVE VINTAGE GRANEL TRAVERSO</td></tr><tr><td>➔ 8801010103</td><td>TAPA VINTAGE AMARILLA TRAVERSO</td></tr></table> | Nº | Descripción | ➔ 8201010003 | ENVASE VINTAGE 450 ML AMARILLO | ➔ 8103020113 | CAJA 10x450 VINTAGE TRAVERSO | ➔ 8399010001 | ETIQUETA ADHESIVA DUN 100x80 MM TRAZABILIDAD | ➔ 9301010003 | CINTA ADHESIVA 48x1000 | ➔ 8501010005 | FILM STRETCH AUTOMATICO PALLET | ➔ 8302070101 | ETIQUETA ADHESIVA MOSTAZA SUAVE VINTAGE TRAVERSO 450 GR | ➔ 9102110101 | MOSTAZA SUAVE VINTAGE GRANEL TRAVERSO | ➔ 8801010103 | TAPA VINTAGE AMARILLA TRAVERSO | | |
| Nº | Descripción | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ➔ 8201010003 | ENVASE VINTAGE 450 ML AMARILLO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ➔ 8103020113 | CAJA 10x450 VINTAGE TRAVERSO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ➔ 8399010001 | ETIQUETA ADHESIVA DUN 100x80 MM TRAZABILIDAD | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ➔ 9301010003 | CINTA ADHESIVA 48x1000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ➔ 8501010005 | FILM STRETCH AUTOMATICO PALLET | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ➔ 8302070101 | ETIQUETA ADHESIVA MOSTAZA SUAVE VINTAGE TRAVERSO 450 GR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ➔ 9102110101 | MOSTAZA SUAVE VINTAGE GRANEL TRAVERSO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ➔ 8801010103 | TAPA VINTAGE AMARILLA TRAVERSO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Material de envase | PET pigmentado color Amarillo pantone 130C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Envase primario | <div></div> <div></div> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |


(Imágenes referenciales)


(Imágenes referenciales)

| | | | | |
|--|--|--|----------------------------------|----------------------------------|
|  | <div>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</div> <div>PRODUCTO TERMINADO</div> <div>Mostaza suave Vintage 10X450</div> | | REGISTRO | |
| | | | RG-HACCP-65 | |
| | | | Versión: 05 | |
| | | | Fecha de emisión: 01-06-2010 | Fecha de revisión: 28-08-2019 |
| | | | Código Producto: 261010110 | |
| | | | N° Revisión FT: 01 | |
| | | | Fecha de revisión FT: 14-12-2022 | |
| | | | Pág. 4 de 6 | |

| | |
|-------------|--|
| Embalaje | <p>Caja de cartón corrugado.</p>  <p>(Foto referencial)</p> |
| Palletizado | <p>Cajas por pallet: 100 Base: 20 Altura: 5 Tipo de pallet: Madera</p> <p><u>Todos los pallet deben quedar envueltos en stretch film.</u></p>  |

| | | | | |
|--|------------------------------|--------------------|----------------------------------|--|
|  | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | | REGISTRO | |
| | PRODUCTO TERMINADO | | RG-HACCP-65 | |
| | Mostaza suave Vintage 10X450 | | Versión: 05 | |
| | Fecha de emisión: | Fecha de revisión: | Código Producto: 261010110 | |
| | 01-06-2010 | 28-08-2019 | N° Revisión FT: 01 | |
| | | | Fecha de revisión FT: 14-12-2022 | |
| | | | Pág. 5 de 6 | |
| | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----------------------|--|-----------|----|------------|-----|------------|-----|------------------------|-----|-------------------------|-----|--------------------|--|-----------|----|
| | (Fotos referenciales) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Codificación e identificación del producto | <div><div><div><div>Código EAN 13</div><div>7802337910914</div></div><div><div>Formatos de Entrega</div><div><div>Unidades por caja</div><div>10</div></div><div><div>Código DUN 14</div><div>17802337910911</div></div></div></div><div>Fotos referenciales (envase /embalaje)</div><div></div></div> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vida útil | En condiciones de almacenamiento es de 12 meses. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Condiciones de Envasado | A temperatura ambiente. En envases PET (envases + con tapas polietileno). | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Condiciones de Almacenaje y Transporte | Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar refrigerado. Transporte en cajas de cartón palletizadas en camión cerrado y mantenido a temperatura ambiente. No apilar más de lo indicado en la caja. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Defecto No Aceptados | <div><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><div>Ver algunos defectos específicos para cada producto con Control de Calidad.</div></div></div></div> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Datos Logísticos | <table><tr><td colspan="2">Medidas del producto</td></tr><tr><td>Alto (cm)</td><td>20</td></tr><tr><td>Ancho (cm)</td><td>6,2</td></tr><tr><td>Fondo (cm)</td><td>6,2</td></tr><tr><td>Peso neto unitario (g)</td><td>450</td></tr><tr><td>Peso bruto unitario (g)</td><td>490</td></tr><tr><td colspan="2">Medidas de la caja</td></tr><tr><td>Alto (cm)</td><td>20</td></tr></table> | Medidas del producto | | Alto (cm) | 20 | Ancho (cm) | 6,2 | Fondo (cm) | 6,2 | Peso neto unitario (g) | 450 | Peso bruto unitario (g) | 490 | Medidas de la caja | | Alto (cm) | 20 |
| Medidas del producto | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alto (cm) | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ancho (cm) | 6,2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fondo (cm) | 6,2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso neto unitario (g) | 450 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso bruto unitario (g) | 490 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Medidas de la caja | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alto (cm) | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|--|------------------------------|--------------------|----------------------------------|--|
|  | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | | REGISTRO | |
| | PRODUCTO TERMINADO | | RG-HACCP-65 | |
| | Mostaza suave Vintage 10X450 | | Versión: 05 | |
| | Fecha de emisión: | Fecha de revisión: | | |
| | 01-06-2010 | 28-08-2019 | | |
| | | | Código Producto: 261010110 | |
| | | | N° Revisión FT: 01 | |
| | | | Fecha de revisión FT: 14-12-2022 | |
| | | Pág. 6 de 6 | | |

| | | | |
|----------------------|---|------|--|
| | Ancho (cm) | 13 | |
| | Largo (cm) | 32 | |
| | Peso neto por caja (Kg) | 4,5 | |
| | Peso bruto por caja (Kg) | 5,02 | |
| Población Vulnerable | Población susceptible a alérgenos declarados en etiquetas. | | |
| Instrucciones de Uso | Utilizar directamente en comidas. Agitar antes de usar. | | |
| Uso Previsto | Ideal para acompañar sándwiches, ensaladas y comida rápida. | | |

CONTROL DE APROBACIONES REVISIONES

| N° Revisión | Fecha de Revisión | Cambios realizados | Realizado por | Aprobado por |
|-------------|-------------------|---|------------------|--------------|
| 00 | 08-10-2019 | Creación de documento | Paula Troncoso | Ruth Gómez |
| 01 | 14-12-2022 | Se ajustan parámetros físico químicos y se actualizan códigos SAP | 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 |