

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Mostaza suave Vintage 10X450	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

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Mostaza suave Vintage 10X450	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			

	Colorante artificial rojo poceau 4R	Otorga color	Nacional	BPF																																				
Información Nutricional	<table border="1"> <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	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	Parámetros		Descripción																																					

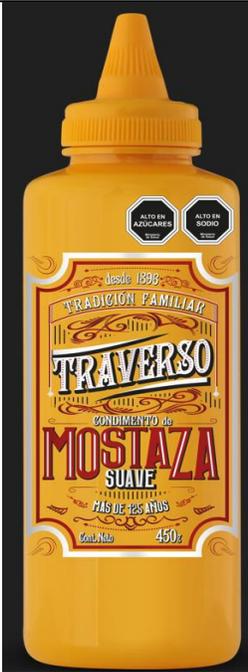
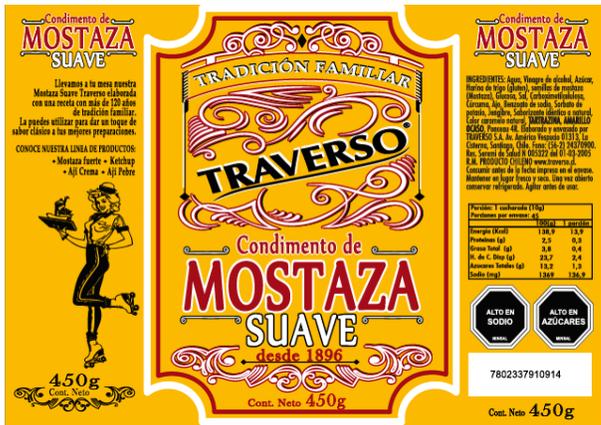
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Mostaza suave Vintage 10X450	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 05	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
		Código Producto: 261010110	
		N° Revisión FT: 01	
		Fecha de revisión FT: 14-12-2022	
Pág. 3 de 6			

	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	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	Códigos de insumos:																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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	 
-----------------	--

(Imágenes referenciales)

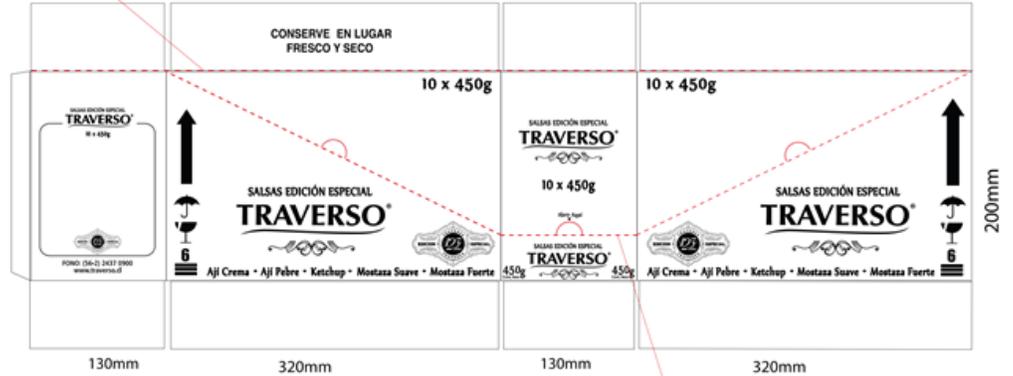


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO
Mostaza suave Vintage 10X450

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

Caja de cartón corrugado.



(Foto referencial)

Palletizado

Cajas por pallet: 100
Base: 20
Altura: 5
Tipo de pallet: Madera

Todos los pallet deben quedar envueltos en stretch film.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Mostaza suave Vintage 10X450	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. 5 de 6			

	(Fotos referenciales)																
Codificación e identificación del producto	<p><u>Fecha Vencimiento y Lote deben ser legibles y no cubrir textos legales impresos.</u></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Código EAN 13</th> <th colspan="2">Formatos de Entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">7802337910914</td> <td style="text-align: center;">Unidades por caja</td> <td style="text-align: center;">Código DUN 14</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">17802337910911</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Fotos referenciales (envase /embalaje)</p> 	Código EAN 13	Formatos de Entrega		7802337910914	Unidades por caja	Código DUN 14	10	17802337910911								
Código EAN 13	Formatos de Entrega																
7802337910914	Unidades por caja	Código DUN 14															
	10	17802337910911															
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	<ul style="list-style-type: none"> - Desviación en el cumplimiento de los parámetros físico químicos y sensoriales descritos en la presente ficha. - Presencia de sustancias extrañas ajenas al producto. - Mal sellado o filtración. - Impresión de envase y embalaje fuera de V°B°. - Sin fecha de vencimiento y/o lote en envase y embalaje. - Fecha de vencimiento y/o lote ilegible en envase y embalaje. - Envase y embalaje manchado con producto. - Envases y embalajes dañados, sucios y/o con polvo. <p><u>Ver algunos defectos específicos para cada producto con Control de Calidad.</u></p>																
Datos Logísticos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Medidas del producto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alto (cm)</td> <td style="text-align: center;">20</td> </tr> <tr> <td>Ancho (cm)</td> <td style="text-align: center;">6,2</td> </tr> <tr> <td>Fondo (cm)</td> <td style="text-align: center;">6,2</td> </tr> <tr> <td>Peso neto unitario (g)</td> <td style="text-align: center;">450</td> </tr> <tr> <td>Peso bruto unitario (g)</td> <td style="text-align: center;">490</td> </tr> <tr> <th colspan="2">Medidas de la caja</th> </tr> <tr> <td>Alto (cm)</td> <td style="text-align: center;">20</td> </tr> </tbody> </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 PRODUCTO TERMINADO Mostaza suave Vintage 10X450	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. 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