Nombre	Esencia de Vainilla Traverso 6x250
Código	151010330
Categoría	Esencias
Descripción	Uso general en alimentos, para dar sabor a preparaciones de repostería.
Lista de Ingredientes	Alcohol etílico, agua, saborizante artificial, colorante caramelo IV- proceso al sulfito amónico, sorbato de potasio, benzoato de sodio.

Composición

Ingredientes	Función	Origen	Límites máximos (según RSA)
Alcohol etílico	Componente principal	nacional	No aplica
Agua	medio dilusor	nacional	No aplica
saborizante artificial	otorga sabor	nacional	No aplica
caramelo IV-proceso al sulfito amónico	otorga color característico	nacional	BPF
sorbato de potasio	preservante	importado	2 (g/Kg)
benzoato de sodio	preservante	importado	1 (g/Kg)

Información Nutricional

Porción: 1/2 cucharadita (2,5ml)			
Porciones por envase: 100			
		100 ml	**1 Porción**
Energía	Kcal	4	0
Proteínas	g	0,1	0,0
Grasa Total	g	0,2	0,0
Hidratos de carbono disponibles	g	0,5	0,0
Azúcares Totales	g	0,5	0,0
Sodio	mg	29	1

Tratamiento y Procesado

Recepción de Materias primas y MEE; Almacenamiento de Materias primas y MEE; Preparación de la mezcla otros líquidos; Homogeneización; Almacenamiento en estanques; Almacenamiento en cubas preparación; Envasado; Embalaje; Paletizado; Almacenamiento Producto Terminado; Despacho

Alérgenos

Elaborado en líneas que también procesan productos con sulfitos y soya.

Parámetros Físico químicos

Parámetro	Rango
Contenido Neto (ml)	≥250
pH	5.0 – 5.8
Sólidos solubles (° Brix)	4 – 6,2
Densidad (g/ml)	0,8 – 1,0

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 y Levaduras	5	3	5	2	10^2	10^3

Insumos utilizados

Códigos de insumos:

Nº	Descripción
9101210101	VAINILLA GRANEL TRAVERSO
8201020002	ENVASE 250 ML /9,5 HELICOIDAL ND PET
8801020016	TAPA ROJA (1/4) 250 ML
8104010101	CAJA 6x250 SIN IMPRESION
8399010001	ETIQUETA ADHESIVA DUN 100x80 MM TRAZABILIDAD
9301010003	CINTA ADHESIVA 48x1000
8501010004	FILM STRETCH MANUAL PALLET
8303050102	ETIQUETA ADHESIVA ESENCIA VAINILLA TRAVERSO 250 ML

Material de envase

Envase Pet

Envase primario

(Foto referencial)

Embalaje

(Foto referencial)

Palletizado

Cajas por pallet: 348
Base: 58
Altura: 6
Tipo de pallet: Chep
Todos los pallet deben quedar envueltos en strech film.

(Fotos referenciales)

Codificación e identificación del producto

Cada unidad de venta debe tener la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento.
Ubicación identificación: envase o etiqueta.

Código EAN 13	Formatos de Entrega	
7802337000578	U. por caja	Código DUN 14
	6	27802337000572

Fecha de vencimiento y lote deben ser legibles y no cubrir textos legales impresos

Fotos referenciales (envase /embalaje)

Vida útil

En condiciones adecuadas de almacenaje, su vida útil es de 24 meses

Condiciones de Envasado

A temperatura ambiente, en botella Pet con tapa de polietileno.

Condiciones de

Mantener en lugar fresco, seco y alejado de la luz solar. Una vez abierto mantener refrigerado.

Almacenaje y Transporte	Transporte en cajas de cartón paletizadas en camión cerrado y a temperatura ambiente.
Defecto No Aceptados	- 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. *Ver algunos defectos específicos para cada producto con Control de Calidad*
Datos Logísticos	

Medidas del producto	
Alto (cm)	15,58
Ancho (cm)	5,6
Fondo (cm)	5,6
Peso neto unitario (g)	250
Peso bruto unitario (g)	270
Medidas del embalaje	
Alto (cm)	18,3
Ancho (cm)	16,5
Fondo (cm)	11,8
Peso neto por embalaje (Kg)	1,5
Peso bruto por embalaje (Kg)	1,7
Palletizado	
Embalaje por camada	58
Camadas por pallet	348

Población Vulnerable	Población susceptible a alérgenos declarados en etiquetas.
Instrucciones de Uso	Utilizar directamente.
Uso Previsto	Como saborizante/aromatizante de productos de repostería.

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	13-09-2019	Se actualiza información nutricional, parámetros físico- químico y microbiológico. Se incorpora defectos no aceptados.	Ruth Gómez (CSG)	Paula Troncoso (JI+D)
02	12-12-2022	Se actualizan códigos SAP	Jenniffer 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
07	01-07-2021	Se actualiza rangos de pH	CCC