

	PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	Código Fecha Versión Última revisión Página	PT_I_140 23/05/24 02 24/09/24 1 de 3
	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO		

PRODUCTO	Wok de Quinoa Andina y Vegetales Listo Ya! 220 g	
CARACTERISTICA	Plato listo elaborado a partir de quinoas, arvejas y vegetales cocinados al vapor y envasado con atmosfera modificada. Elaborados en envases retortable y sometidos a tratamiento térmico. Producto con esterilidad comercial.	
INGREDIENTES	Agua, quinoa blanca, arvejas, zanahoria, choclo, quinoa roja, aceite de oliva extra virgen, sal de mar	
ANALISIS FISICO - QUIMICO	Análisis	Especificaciones
	Apariencia	Típica a quinoa y vegetales cocinados
	Olor	Característico a quinoa cocida y arvejas, sin olores extraños
	Color	Marrón claro, verde y anaranjado
	Sabor	Característico a quinoa cocida y arvejas cocidas, sin sabores extraños
	Textura	Blanda, suave, humectada
	Peso Neto	220 g +/- 9g
CODIFICACION	VENCIMIENTO: Consumir antes de: DD/MM/AAAA X Donde: DD: día de vencimiento MM: mes de vencimiento AAAA: Año de vencimiento X: Número progresivo diario de la retorta LOTE DEL PRODUCTO: AADDDX HH:MM Donde: AA: Dos últimos dígitos del año de producción DDD: Número de día de producción según el calendario juliano X: Número de identificación de línea (A = MARTE 1, B = MARTE 2) HH: Hora de envasado MM: Minuto de envasado	
ELABORADOR	Importado y distribuido por IANSAGRO S.A. Oficina: Rosario Norte No.615, Piso 23, Las Condes, Santiago, Chile. Bodega: Ismael Briceño No. 1500, Quilicura, Santiago, Chile. Producto de Italia	
SEGURIDAD	Vida útil: 24 Meses Fecha de vencimiento indicada en la parte trasera del envase Almacenar en un lugar fresco, limpio, seco o refrigerado, alejado de la luz solar directa y olores fuerte. Una vez abierto cerrar bien el envase, mantener refrigerado y consumir en un máximo de 2 días. Este envase es apto para microondas.	
TRANSPORTE	El transporte del producto es a temperatura ambiente y cumple los requisitos de las buenas prácticas de manufacturas que garantizan la protección de este.	
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Microondas 1. Presionar suavemente el contenido del envase para mezclar los ingredientes. 2. Cortar en la abertura indicada. 3. Poner el envase de pie sobre un plato apto para microondas, calentar a potencia máxima por 1 minuto y medio (90 segundos) aprox. 4. Retirar cuidadosamente la bolsa del microondas y dejar reposar 30 segundos. 5. Verter el contenido sobre un plato y separar el producto con un tenedor.	

	PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	Código	PT_I_140
	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO	Fecha	23/05/24
		Versión	02
		Última revisión	24/09/24
		Página	2 de 3
	Cocina 1. Presionar suavemente el contenido del envase para mezclar los ingredientes. 2. Abrir la bolsa y verter el contenido en una olla. 3. Añadir 2 cucharadas de agua y calentar a fuego medio. 4. Revolver ocasionalmente hasta calentar el producto completamente. 5. Servir y disfrutar! Disfrútalo también sin calentar 1. Presionar suavemente el contenido del envase para mezclar los ingredientes. 2. Abrir el envase por la parte superior y verter el contenido en un plato. 3. Separar el producto con un tenedor y disfruta!		
ENVASES / PRESENTACIÓN			
Doy pack/abre fácil PET/NYL/PP (18x 15x 3 cm)	Peso Neto 220 (g)		
Caja RRP cartón impresa (18,7x 15,4x 29,5 cm)	Peso Neto 2,20 (Kg)		
Unidades por bandeja	10		
EAN	7801505004004		
DUN	17801505004001		
Código Envase	IMRDOPIQMCIAD220 R00 05.24		
IMAGEN REFERENCIAL			
CLAIM	-10g de proteínas por porción -Buena fuente de proteínas y fibra		


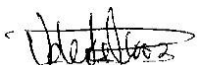

	PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	Código	PT_I_140
	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO	Fecha	23/05/24
		Versión	02
		Última revisión	24/09/24
		Página	3 de 3

TABLA NUTRICIONAL*		
Porción: 1 Unidad (220 g)		
Porciones por envase: 1		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	132	290
Proteínas (g)	4,7	10,3
Grasas Totales (g)	3,6	7,0
Grasas saturadas (g)	0,5	1,1
Grasas Monoinsat.(g)	1,6	3,6
Grasas poliinsat. (g)	1,0	2,2
Ac. Grasos Trans (g)	0,01	0,02
Colesterol (mg)	0,2	0,4
H. de Carbono disp. (g)	19	42
Azúcares totales (g)	2,2	4,8
Fibra dietética total (g)	4,6	10,1
Fibra soluble (g)	1,0	2,2
Fibra insoluble (g)	3,6	7,9
Sodio (mg)	312	686

Elaborado por:	Revisado por:
 Valeska Muñoz	 Andrea Lopez Gonzalez
Ing. Desarrollo Innovaciones	Jefe de Innovación y Desarrollo