	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	Versión: 07																																
		Fecha: 03-01-2025																																
SKU: 18402	MERMELADA DE FRUTILLA LIGHT 20 g	Página:1/3																																
<b>1. ANTECEDENTES GENERALES</b>																																		
Nombre Proveedor Dirección Resolución Sanitaria Razón Social RUT	Industrias Relkon y Cia Ltda Avenida Lo Marcoleta 0170, Quilicura – Chile. Res S.S.M.A. Nº106810 del 07-12-15 Industrias Relkon y Cia Ltda 79.565.440-2																																	
<b>2. IDENTIFICACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO</b>																																		
Marca Nombre del Producto Origen Peso Neto	Relkon Mermelada de Frutilla Light Chile 20 g																																	
<b>3. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO Y PROCESO DE FABRICACIÓN</b>																																		
Descripción del producto	Se define a la mermelada de Frutilla light como un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de duraznos sanos adecuadamente preparados con adición de edulcorantes.																																	
Ingredientes	Frutillas, agua tratada, sorbitol, Sucralosa, ácido cítrico, Carragenina, goma Xanthan, citrato de potasio, benzoato de sodio, sorbato de potasio y colorante ponceau 4R (S.I.N 124).																																	
<b>4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>																																		
Estado físico Color Sabor Aroma	De consistencia semi sólida Rojizo Característico al producto. Característico al producto.																																	
<b>5. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES FISICO- QUIMICAS</b>																																		
Análisis	Límites																																	
Solidos Solubles pH	<30º Brix 4.0 máximo																																	
<b>6. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>																																		
<table><tr><td></td><th colspan="3">Plan de Muestreo</th><th colspan="3">Limite por gramo</th></tr><tr><th>Parámetro</th><th>Categoría</th><th>Clase</th><th>N</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos</td><td>3</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10<sup>2</sup></td><td>10<sup>3</sup></td></tr><tr><td>Levaduras</td><td>3</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10<sup>2</sup></td><td>10<sup>3</sup></td></tr></table>								Plan de Muestreo			Limite por gramo			Parámetro	Categoría	Clase	N	c	m	M	Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Plan de Muestreo			Limite por gramo																														
Parámetro	Categoría	Clase	N	c	m	M																												
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>																												
Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>																												

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	Versión: 07
		Fecha: 03-01-2025
SKU: 18402	MERMELADA DE FRUTILLA LIGHT 20 g	Página:2/3

### 7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: 20 g		
Porciones por envase: 1		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal.)	65.55	13.11
Proteínas (g.)	0.19	0.04
Grasa Total (g.)	0.10	0.02
H.de C. disponibles (g.)	15.93	3.19
Azúcares totales (g)	8.70	1.74
Sodio (mg.)	62.54	12.51



### 8. EMPAQUE

#### 8.1 Envase primario

<ul style="list-style-type: none"> <li>Material y espesor envase</li> <li>Material y espesor tapa</li> <li>Color</li> <li>Dimensiones</li> </ul>	Termo formado de Poliestireno blanco 300 µ. Papel PET metalizado con laca 57 µ. Según diseño genérico o logo cliente 5,2 x 4 x 1,9 cm
--	--

#### 8.2 Envase secundario

<ul style="list-style-type: none"> <li>Material</li> <li>Espesor</li> <li>Dimensiones</li> </ul>	Cartón corrugado 12 g /m² 29.5 x 19.5 x 19.5 cm
--	---

#### 8.3 Presentación Embalaje

- Caja de cartón corrugado (CCC) de 192 unidades x 20 g.

#### 8.4 Códigos


<ul style="list-style-type: none"> <li>EAN</li> <li>DUN</li> </ul>	7804420184028 97804420184021
--	---------------------------------

### 9. TRANSPORTE

<ul style="list-style-type: none"> <li>Dimensiones del pallet</li> <li>Paletización</li> <li>Reforzamiento</li> </ul>	1.01 x 0.90 x 1.14 m. Base: 15 Cajas; Altura: 5 Cajas; Total: 75 Cajas El paletizado debe ser reforzado con Stretch Film de PE.
---	---

### 10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Almacenar en un lugar limpio, seco, fresco y abrigado de la luz (máximo 25°C). Alejado de productos que puedan transferir olores.

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	Versión: 07
		Fecha: 03-01-2025
SKU: 18402	MERMELADA DE FRUTILLA LIGHT 20 g	Página:3/3

<b>11. ROTULADO VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>6 meses a partir de la fecha de fabricación indicada en el envase (se verá afectada por temperaturas, almacenamiento y luz).</li> </ul>		
<b>12. SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vehículos autorizados, en condiciones de higiene e infraestructura adecuadas.</li> </ul>		
<b>13. USO NORMAL O PREVISTO DEL PRODUCTO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto para catering, casinos, clínicas, etc, listo para consumir.</li> </ul>		
<b>14. GRUPO VULNERABLE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>No se identifican</li> </ul>		
<b>15. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Envasado en líneas que procesan sulfitos, gluten y leche</li> </ul>		
<b>16. DECLARACIÓN OGM (Organismos Genéticamente Modificados)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ausencia</li> </ul>		
<b>17. TOLERANCIA A ELEMENTOS EXTRAÑOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ausencia</li> </ul>		
<b>18. CONTROL DE CAMBIOS</b>		
FECHA	VERSIÓN	OBSERVACIONES
16-02-12	01	Se crea ficha técnica del producto.
28-08-15	02	Se actualiza información técnica y nutricional de producto.
29-04-17	03	Se actualizan datos y formato.
24-08-18	04	Se actualiza logo corporativo.
01-12-20	05	Se actualizan datos y formato.
03-01-22	06	Se actualizan datos y formato.
03-01-25	07	Se actualizan datos.
<b>OBSERVACIONES</b>		
<p>Tanto las fibras como los aditivos usados en la fabricación de este papel, cumplen con los requerimientos del FDA, como se especifica en el código federal de regulaciones (CFR), título 21 y en la sección 176.170 para productos que deban estar en contacto con alimentos líquidos o grasos; sección 176.180 para productos que deban estar en contacto con alimentos sólidos; sección 177.1520© para el polietileno. Todas las medidas tienen una tolerancia de <math>\pm 5</math>mm. La paletización puede ser modificada en caso de ser requerido para lograr un traslado óptimo.</p>		
<b>ELABORADO POR:</b>		<b>REVISADO Y APROBADO POR:</b>
Constanza Gómez Aseguramiento de la calidad		Gerente Técnico