	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	Versión: 07
		Fecha: 03-01-2025
SKU: 18410	MIEL DE ABEJAS 20 g	Página:1/3

**1. ANTECEDENTES GENERALES**

<b>Nombre Proveedor</b> <b>Dirección</b> <b>Resolución Sanitaria</b> <b>Razón Social</b> <b>RUT</b>	Industrias Relkon y Cia Ltda Avenida Lo Marcoleta 0170, Quilicura – Chile. Res S.S.M.A. Nº1513402270 del 09/11/2015. Industrias Relkon y Cia Ltda 79.565.440-2
---	--

**2. IDENTIFICACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO**

<b>Marca</b> <b>Nombre del Producto</b> <b>Origen</b> <b>Peso Neto</b>	Relkon Miel de Abejas Chile 20 g
---	---

**3. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO Y PROCESO DE FABRICACIÓN**

<b>Descripción del producto</b>  <b>Ingredientes</b>	La miel es una sustancia dulce natural que las abejas elaboran, recogen, transforman combinan con sustancias específicas propias y almacenan a partir de las flores o de secreciones que producen las partes vivas de las plantas.  Miel pura de abejas.
--	--

**4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**


Estado físico Color Sabor Aroma	De consistencia semi sólida Café claro Característico al producto. Característico al producto.
--	---

**5. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES FISICO- QUIMICAS**

Análisis	Límites
Solidos Solubles Humedad	82º Brix mínimo 15% máximo

**6. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

Parámetro	Plan de Muestreo			Limite por gramo		
	Categoría	Clase	N	c	m	M
Esporas de anaerobios sulfito reductores	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	Versión: 07
		Fecha: 03-01-2025
SKU: 18410	MIEL DE ABEJAS 20 g	Página:2/3

## 7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: 20 g		
Porciones por envase: 1		
	100 g	1 porción
<b>Energía (Kcal)</b>	303	60.6
<b>Proteínas (g)</b>	0.3	0.06
<b>Grasa Total (g)</b>	0	0.0
<b>H.de C. disp. (g)</b>	82.4	16.4
<b>Azúcares Totales (g)</b>	75.5	15.1
<b>Sodio (mg)</b>	2.4	0.5



## 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>	7804420184103 97804420184106
--	---------------------------------

## 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 1.35 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: 18410	MIEL DE ABEJAS 20 g	Página:3/3

<b>11. ROTULADO VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>12 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>Menores de 1 año, riesgo de botulismo.</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. 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</math> 5mm. 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