



# SCW – ETC – 311010 – V17 DURAZNOS MITADES WASIL 6x3000 g (Importado)

PRODUCTO	DURAZNOS MITADES WASIL
Código	311010
Formato	Tarro Hojalata.
Contenido Neto	3000 g.
Presentación	Caja de cartón con 6 unidades de 3000 g cada una.
Duración	36 meses bajo condiciones normales de almacenamiento.
Almacenamiento	Mantener en un lugar fresco y seco. Una vez abierto vaciar en un recipiente y refrigerar. Su duración es de 3 días refrigerado.
Ingredientes	Duraznos en mitades, agua, azúcar, ácido cítrico, ácido ascórbico y SUCRALOSA (21mg/100g – 29,4 mg/140g – IDA: 0 – 15mg/kg de peso corporal).
Descripción	Producto elaborado a partir de duraznos frescos y maduros, desprovistos de piel, enlatados en medio de empaque con azúcar y edulcorante, procesados en envases herméticamente cerrados mediante tratamiento térmico que asegure su conservación.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Sabor	Dulce, característico de la fruta en conserva, libre de sabores extraños.
Aroma	Característica de la fruta, libre de olores extraños.
Aspecto	Característicos a duraznos en conserva.
Color	Característico a la fruta

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Análisis	Unidad	Especificación
Sólidos solubles	(°Brix)	8,5 – 10,5
pH	-	3,60 – 3,90
Acidez (como ácido cítrico)	(%)	0,20 – 0,40
Peso neto	g	3000
Peso drenado	g	1800

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (según RSA Chileno)		
Análisis	Unidad	Especificación
Microorg. Mesófilos aerobios y anaerobios (*)	(ufc/g)	0
Microorg. Termófilos aerobios y anaerobios (**)	(ufc/g)	0

(\*) 5 unidades se incuban a 35 °C x 10 días. (\*\*) 5 unidades se incuban a 55 °C x 5 días.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: ½ Taza (140g)		
Porciones por envase: Aprox. 21		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	43	60
Proteínas (g)	0,5	0,7
Grasa total (g)	0,2	0,3
H. de C. Disp. (g)	9,9	13,9
Azúcares Totales (g)	9,9	13,9
Sodio (mg)	9	12,6

Razón del cambio	Solicitud Cliente	
Fecha	Julio 2018	
Preparado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Alejandro Silva T.	Matias Fuentealba C.	Vera Napoleone C.
Encargado Área Documental	Ingeniero de Desarrollo	Gerente de Desarrollo Industrial