



Ficha Técnica

Código: FT-022-FD

Pasas morenas

F. de Revisión: 14/07/2021

Resolución Sanitaria 17775 del 20/03/2013. Región Metropolitana

Versión: 02

Página 1 de 2

1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Uvas secas, parcialmente deshidratadas



2- INGREDIENTES

Uvas deshidratadas y aceite mineral.

3- ALÉRGENOS:

Envasado en líneas que también procesan soya, almendras, nueces, maní, derivados de trigo y puede contener trazas de sulfitos.

4- CONSUMIDOR VULNERABLE:

Diabéticos, ya que contienen una alta concentración de azúcares

5- DURACIÓN:

8 meses a partir de su fecha de envasado

6- ORIGEN:

Chile

7- TOLERANCIAS A ELEMENTOS EXTRAÑOS

Impurezas: 2 % máximo

8- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Porción casera	¼ taza	
Porción	30g	
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	299	89.7
Proteínas (g)	3.1	0.9
Grasas totales (g)	0.5	0.1
Hidratos de carbono disponible (g)	79.2	23.8
Azúcares totales (g)	59.2	17.8
Sodio (mg)	11.0	3.3

Referencia: USDA FULL REPORT 09298

9- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y MICOTOXINAS:

Parámetros	Plan de muestreo		Limite por gramo		Micotoxinas	
	n	c	m	M	Limite máximo	
Mohos	5	2	10 ²	10 ³	Aflatoxinas totales (B1,B2,G1,G2)	10 ppb
Levaduras	5	2	10 ²	10 ³	Ocratoxina	5 ppb
E. coli	5	2	10	5 x 10 ²	Referencia: RSA 977/96. Art 169 y 173 - 14.7	
Salmonella	5	0	0	--		

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Control de Calidad	Jefe de Planta	Jefe de Planta

	Ficha Técnica		Código: FT-022-FD	
	Pasas morenas		F. de Revisión: 14/07/2021	
	Resolución Sanitaria 17775 del 20/03/2013. Región Metropolitana		Versión: 02	Página 2 de 2

10- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia	Fruto deshidratado, alargado y ovalado
Color	Café oscuro
Olor	Característico , fresco y afrutado
Sabor	Dulce
Textura	Pulposa

11- HUMEDAD:

20 % máximo.

12- CONDICIONES DE DESPACHO Y ALMACENAMIENTO:

Mantener en un lugar fresco y seco.

Temperatura: 5°C – 25°C y humedad relativa 65 % máx.

13- CONDICIONES DE USO:

- Pueden ser utilizados en diferentes elaboraciones de postres, ensaladas.
- Consumo directo

14- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ENVASE:

Productos envasados con materias primas aptas para ser utilizadas en el embalaje de productos alimenticios (bolsas de polietileno de baja densidad y polietileno tereftalato (PET/PEBD), según los requisitos internacionales de food and drug administration (FDA)

15- FORMATO DE PRESENTACIÓN:

250 g - 300 g – 500g - 1 kg – 10 kg

16- ROTULACIÓN:

Acorde al decreto 977/96

17- LEY 20.606:

N/A

Versión	Fecha (dd-mm-aa)	Modificación	Responsable
01	13/02/2018	Creación del documento	Control de calidad - KA
02	14/07/2021	Actualización de logotipo e imagen	Control de calidad- AF

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Control de Calidad	Jefe de Planta	Jefe de Planta