

	Ficha Técnica Producto terminado Poroto Tortola Bonanza 1 Kg	REF: PAC-FT-32
		Emisión: 03-12-2014
		Nº Revisión: 02
		Formato: 1Kg.
		Página 1 de 4

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Descripción:	Porotos Tórtola será definido como grano de leguminosa de la especie Phaseolus vulgaris. Phaseolus lunatus u Phaseolus coccineus desprovisto de la vaina seca. Se define según NCh 538 of. 2001 como Frejoles o Porotos Grado 2.
Nombre comercial:	Poroto Tórtola Bonanza 1 kg.
Ingredientes:	Poroto Tórtola G2
Comercializado por:	Agrocommerce S.A.
Procedencia:	Chile
Vida útil:	18 meses
Octágono ley 20606	No aplica

2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1/3 taza (60gr)		
Porción por envase: 17 aprox.		
Parámetro	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	347	208
Proteínas (g)	21.4	12.8
Grasas Totales (g)	1.2	0.7
Colesterol (mg)	0.0	0.0
H. de C, (disp.) (g)	62.6	37.5
Azúcares totales (g)	2.1	1.3
Sodio (mg)	12.0	7.2

3. MODO DE PREPARACION

Remojar en agua durante la noche. Eliminar agua de remojo y cocinar en agua caliente a fuego medio durante 30 minutos aproximadamente, o hasta que estén blandos. Una vez cocidos, sazonar, aliñar y servir a gusto

4. PARAMETROS DE CALIDAD

Características Físico-químicos	
PARAMETRO	TOLERANCIA ACSA (NCh 538) para grado 2
Humedad	≤ 14, 0 %
Dañados por insectos	0.75%
Materias o cuerpos extraños e impurezas	0.75%
Granos Partidos o quebrados	1.0%
Granos manchados	1.5%



Ficha Técnica Producto terminado Poroto Tortola Bonanza 1 Kg

REF: PAC-FT-32

Emisión: 03-12-2014

Nº Revisión: 02

Formato: 1Kg.

Página 2 de 4

Granos contrastantes por forma	3.0%
Granos no estriados	5.0%
Granos chupados o inmaduros	2.0%
Granos contrastantes en color	5 unidades/kg
Granos arrugados	3.0%
Granos con cutícula quebrada	1.0%
Granos Sucios	1.0%

Características Sensoriales

Parámetro	Estándares
Color:	Característico de la variedad
Aspecto:	Sanas, limpias, calibradas y secas.
Olor:	Libre de sabores y olores indeseables

Características Microbiológicas


No reglamentado en R.S.A

5. CONDICIONES DE ALMACENAJE

Condiciones ambientales, lugar fresco, seco.

6. CONTAMINANTES

Parámetro	Especificación
Metales pesados	Arsénico: 0,5 mg/kg producto terminado Mercurio: 0,05 mg/kg producto terminado Plomo: 0,5 mg/kg producto terminado. Cobre: 10,0 mg/kg producto terminado. Selenio: 0,30 mg/kg producto terminado. Zinc: 100 mg/kg producto terminado.
Irradiación	No aplica
Residuos plaguicidas	Debe cumplir con lo establecido en el Reglamento sanitario de los alimentos. DS977/96
Micotoxinas	No aplica

	Ficha Técnica Producto terminado Poroto Tortola Bonanza 1 Kg	REF: PAC-FT-32
		Emisión: 03-12-2014
		Nº Revisión: 02
		Formato: 1Kg.
		Página 3 de 4

7. ALERGENOS

Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población: **NO APLICA**
(Marcar con una X)

Cereales con gluten	<input type="checkbox"/>	Maní y derivados	<input type="checkbox"/>	Nueces y Productos derivados (Frutos secos)	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados	<input type="checkbox"/>	Soja y sus derivados	<input type="checkbox"/>	Sulfitos en cc a 10 mg/Kg	<input type="checkbox"/>
Huevos y sus derivados	<input type="checkbox"/>	Leche y Productos lácteos (incluido Lactosa)	<input type="checkbox"/>	Pescados y derivados	<input type="checkbox"/>

8. PACKAGING

Empaque Primario

Material	Tipo de envase	Presentación	EAN
PP	Bolsa	1000g	7808743602467

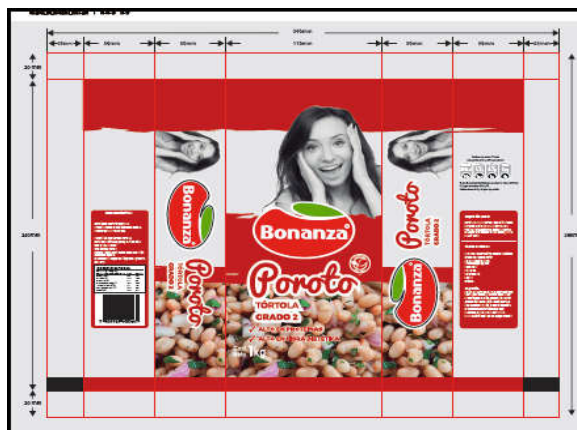
Empaque Secundario

Material	Tipo de envase	Presentación	DUN
PE 35mic	Contenedora	10 unidades de 1Kg	17808743602464

Pallet

Cajas por nivel	10	Cajas por pallet	100
Nivel de pallet	10	Peso total pallet	1030 Kg
Altura pallet	1.20 mt	Stretch film	SI
Esquineros	N/A	Base de cartón	SI

9. FOTO PRODUCTO TERMINADO





**Ficha Técnica Producto terminado
Poroto Tortola Bonanza 1 Kg**

REF: PAC-FT-32

Emisión: 03-12-2014

Nº Revisión: 02

Formato: 1Kg.

Página 4 de 4

10. REGISTRO DE FIRMAS

ÍTEM	RAZON DEL CAMBIO	FECHA
1	Actualización ley 20606	16-06-2016

	Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Nombre	Nicoll Vera V.	Marcelo Villarroel G.	Marcelo Villarroel G.
Cargo	Asistente de Gestión de Calidad y Desarrollo	Subgerente de Calidad y Desarrollo	Subgerente de Calidad y Desarrollo