



Ficha Técnica Producto terminado Lentejas Bonanza 1 Kg

REF: PAC-FT-30

Emisión: 03-12-2014

Nº Revisión: 02

Formato: 1Kg.

Página 1 de 4

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Descripción:	La lenteja es una legumbre que pertenece a la familia de las Papilionáceas (Papilionoideae), especie <i>Lens culinaris</i> , <i>Lens esculenta</i> .
Nombre comercial:	Lentejas Bonanza 6 mm.
Ingredientes:	Lentejas 6 mm G2
Comercializado por:	Agrocommerce S.A.
Procedencia:	Importado
Vida útil:	18 meses
Octágono ley 20606	No aplica

2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1/3 taza 60g

Porción por envase aprox.: 17

Parámetro	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	353	212
Proteínas (g)	25.8	15.5
Grasas Totales (g)	1.0	0.6
Colesterol (mg)	0.0	0.0
H. de C, (disp.) (g)	60.0	36.0
Azúcares totales (g)	2.0	1.2
Sodio (mg)	6.0	3.6

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

PARÁMETRO	TOLERANCIA ACSA	MÉTODO DE ANÁLISIS/TOLERANCIA
*Contenido Neto	+/- 9 g. NCh 1650	+/- 5 g. Peso balanza
Humedad (NCh 534)	< 14 %	Test rápido equipo PR-Ex MT-PRO
Daños por Insectos	1 % máx.	Manual – visual
Impurezas o Materias Extrañas	1 % máx.	Manual – visual
Granos Partidos	2 % máx.	Manual – visual
Calibre	6 mm	
Contraste de Color	1.5% máx.	Manual- Visual



Ficha Técnica Producto terminado Lentejas Bonanza 1 Kg

REF: PAC-FT-30

Emisión: 03-12-2014

Nº Revisión: 02

Formato: 1Kg.

Página 2 de 4

Granos Arrugados	5.0% máx.	
------------------	-----------	--

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. Cobre: 10,0 mg/kg producto terminado. Mercurio: 0,05 mg/kg producto terminado. Plomo: 0,5 mg/kg producto terminado. Selenio: 0,30 mg/kg producto terminado. Zinc: 100,0 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

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"/>

Elaborado en líneas que procesan gluten de trigo.



**Ficha Técnica Producto terminado
Lentejas Bonanza 1 Kg**

REF: PAC-FT-30

Emisión: 03-12-2014

Nº Revisión: 02

Formato: 1Kg.

Página 3 de 4

8. PACKAGING

Empaque Primario

Material	Tipo de envase	Presentación	EAN
PP	Bolsa	1000 g	7808743600500

Empaque Secundario

Material	Tipo de envase	Presentación	DUN
PE 35mic	Contenedora	10 unidades de 1Kg	17808743600507

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



10. REGISTRO DE FIRMAS

ÍTEM	RAZON DEL CAMBIO	FECHA

	Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
--	-----------------------	----------------------	----------------------



**Ficha Técnica Producto terminado
Lentejas Bonanza 1 Kg**

REF: PAC-FT-30

Emisión: 03-12-2014

Nº Revisión: 02

Formato: 1Kg.

Página 4 de 4

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