



	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15	
		Versión de registro N°:02	
		Fecha: 13-08-2014	



**PRODUCTO: LEGUMBRE SELECTA POROTO BLANCO 10X1
CODIGO: 3000149**



1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

- 1.1 Producto elaborado a base de granos de Porotos Blancos provenientes de la especie *Phaseolus vulgaris*, *Phaseolus lunatus* y *Phaseolus Coccineus*, desprovistos de la vaina, secos, sanos, limpios, calibrados, exentos de olores y sabores anormales.
Este producto cumple con las disposiciones establecidas en la Norma Chilena 538. Of 2001 para porotos de clase comercial Great Northern grado 2, es apto para el consumo humano y se encuentra libre de elementos tóxicos.
- 1.2 Definición clase comercial Great Northern: porotos o frejoles de color blanco, pueden presentar un leve jaspeado oscuro, de forma alargada o rectangular con ángulos redondeados, aplanados y de tamaño medio a grande.
- 1.3 Grupos vulnerables: no hay grupos vulnerables asociados a este producto.



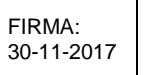

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: 3000149 SELECTA POROTO ESPAÑOL 10X1					Versión N°:05
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo		Subgerente de Calidad y Desarrollo		Subgerente de Calidad y Desarrollo	
FIRMA: 	FECHA: 30-11-2017	FIRMA: 	FIRMA: 30-11-2017	FIRMA: 	FECHA: 30-11-2017



	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15	
		Versión de registro N°:02	
		Fecha: 13-08-2014	

Tolerancias máximas de daños y defectos	
Daños o defectos mayores en los granos	Grado 2 – Categoría I
Granos dañados por brucos (%)	0,30
Granos dañados por insectos (%)	0,75
Granos contrastantes por color (unidades/kg)	5,00
Granos manchados (%)	1,50
Materias extrañas e impurezas (%)	0,75
Daños o defectos menores en los granos	Grado 2 – Categoría I
Granos quebrados o partidos y granos pelados (%)	1,00
Granos contrastantes por forma (%)	3,00
Granos no estriados (%)	3,00
Granos chupados o inmaduros (%)	1,00
Granos arrugados (%)	4,00
Granos con cutícula quebrada (%)	1,00
Granos sucios (%)	1,00

2. ESPECIFICACIONES

- 2.1 Ingredientes: Poroto Blanco
- 2.2 Grado: Grado 2
- 2.3 Contenido máximo de humedad: 14,5%
- 2.4 Peso Neto declarado: 1 kg
- 2.5 Procedencia: Nacional o importados
- 2.6 Rendimiento por envase: 17 porciones aprox
- 2.7 Presentación comercial: Bolsa de polipropileno orientado laminado con polipropileno cast.de 1 Kg
- 2.8 Unidad de venta: 10 x 1.000 g
- 2.9 Fabricante (Titular): Importado y envasado por EMPRESAS TUCAPEL S.A.
- 2.10 Domicilio: Tucapel 3140, Santiago, Región Metropolitana
- 2.11 Resolución Sanitaria: Resolución N° 1981 del 24/01/03, Servicio de Salud del Ambiente, Región Metropolitana.
- 2.12 Regulaciones: Reglamento Sanitario de los Alimentos, DS 977/96
Norma Chilena NCh2861.Of2011 Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) – Directrices para su aplicación.

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: 3000149 SELECTA POROTO ESPAÑOL 10X1				Versión N°:05	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo		Subgerente de Calidad y Desarrollo		Subgerente de Calidad y Desarrollo	
FIRMA: 	FECHA: 30-11-2017	FIRMA: 	FIRMA: 	FIRMA: 	FECHA: 30-11-2017

	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15	
		Versión de registro N°:02	
		Fecha: 13-08-2014	

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

3.1 Tabla nutricional:

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1/3 taza (60 g)*		
Porciones por envase: Aprox. 17		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	253	152
Proteínas (g)	21,4	12,8
Grasa Total (g)	2,1	1,3
H. de C. disp. (g)	37,3	22,4
Azúcares Totales (g)	2,6	1,5
Fibra Dietética total (g)	32,5	19,5
Fibra Soluble (g)	1,9	1,1
Fibra Insoluble (g)	30,6	18,4
Sodio (mg)	3,2	1,9
		**
Hierro (mg)	6,4	27%
Magnesio (mg)	143	29%
Fósforo (mg)	379	28%

*Las cantidades se refieren a los productos tal como se comercializan, en crudo.

**% en relación a la Dosis Diaria Recomendada.

4. PREPARACION

4.1 Modo de preparación Básica

- Se lava muy bien la cantidad deseada y se deja remojar durante la noche.
- Al día siguiente se ponen a cocer en agua fría a fuego fuerte por 45 minutos.
- Luego a fuego suave durante 15 minutos o hasta que estén blandos.
- Sazone y aliñe a gusto. Sirva acompañando sus mejores recetas.




5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO



5.1 Conservar en un lugar limpio, fresco y seco

6. DURACION

6.1 Consumir antes de la fecha indicada en el envase

6.2 Vida Útil: 18 meses

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: 3000149 SELECTA POROTO ESPAÑOL 10X1					Versión N°:05
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo		Subgerente de Calidad y Desarrollo		Subgerente de Calidad y Desarrollo	
FIRMA: 	FECHA: 30-11-2017	FIRMA: 	FIRMA: 30-11-2017	FIRMA: 	FECHA: 30-11-2017



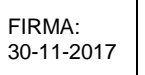
	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15	
		Versión de registro N°:02	
		Fecha: 13-08-2014	



7. ENVASE Y EMBALAJE

7.1 Material de Envase:	Bolsa de polipropileno orientado laminado con polipropileno cast de la siguiente estructura: OPP 20 µm + CPP 40 µm		
Dimensiones unidad	Largo:	210 mm	
	Ancho:	120 mm	
	Fondo:	55 mm	
Código EAN 13:	7801425000339		
7.2 Material de Embalaje:	Contenedor de polietileno		
Dimensión contenedora:	Largo:	600 mm	
	Ancho:	210 mm	
	Alto:	110 mm	
	Volumen:	13.860 cm ³	
Unidades por contenedora:	10		
Peso Neto:	10 kg		
Peso Bruto:	10,12 Kg		
Código DUN 14:	17801425000336		
7.3 Palletizado:			
Dimensiones del Pallet:	Largo:	1,2 m	
	Ancho:	1 m	
	Alto:	1,25 m	
Base:	10 contenedoras		
Alto:	10 contenedoras		
Peso Neto:	1.000 kg		
Peso Bruto:	1.042 kg		

8. ESTIBA




8.1 Apilamiento máximo sobre un pallet de producto:	3 pallet (Se acepta un cuarto pallet como amarre)
---	---

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: 3000149 SELECTA POROTO ESPAÑOL 10X1					Versión N°:05
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo		Subgerente de Calidad y Desarrollo		Subgerente de Calidad y Desarrollo	
FIRMA:		FECHA:	30-11-2017	FIRMA:	
		FIRMA:		FECHA:	30-11-2017
		FIRMA:		FECHA:	30-11-2017

	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15	
		Versión de registro N°:02	
		Fecha: 13-08-2014	

9. CONTROL CAMBIOS

FECHA	VERSION MODIFICADA	MODIFICACIÓN
30-01-2013	00	Se modifica tabla nutricional y se agregan azúcares totales.
		Se modifica leyenda en el punto 4.1 y se reordena.
		Se incluye punto 8. "Control Cambios"
30-07-2013	01	Actualización fotografía producto.
13-12-2013	02	Corrección procedencia
		Actualización tabla nutricional
04-09-2017	03	Inclusión medidas palletizado
		Se actualiza versión de registro de ficha técnica (N°2)
		Se actualiza tabla nutricional punto 3.1
30-11-2017	04	Se actualiza punto 8 de estiba.
		Se actualiza nombre del producto y fotografía por cambio de "poroto español a poroto blanco"

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: 3000149 SELECTA POROTO ESPAÑOL 10X1					Versión N°:05
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo		Subgerente de Calidad y Desarrollo		Subgerente de Calidad y Desarrollo	
FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:	FECHA:
	30-11-2017		30-11-2017		30-11-2017