



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		REGISTRO	
	PRODUCTO TERMINADO		RG-HACCP-65	
	Ají crema 6x18x100 Traverso		Versión: 05	
	Fecha de emisión:	01-06-2010	Fecha de revisión:	28-08-2019
			Código Producto: 03010-004	
			N° Revisión FT: 0	
			Fecha de revisión FT: 18-07-2022	
			Pág. 1 de 6	


Nombre	Ají crema 6x18x100 Traverso			
Código	03010004			
Categoría	Salsas			
Descripción	Ají crema fabricado a partir del ají chileno chancado y acidificado con vinagre.			
Lista de Ingredientes	Ají rojo chileno, agua, sal, vinagre de alcohol, ácido cítrico, goma xantán, benzoato de sodio, sorbato de potasio, citrato de sodio, ácido ascórbico, metabisulfito de sodio (sulfitos), saborizantes naturales e idéntico a natural.			
Composición	Ingredientes	Función	Origen	Límites máximos (según RSA)
	Ají rojo chileno	Ingrediente principal	Nacional	No aplica
	Agua	Solvente universal	Nacional	No aplica
	Sal	Sabor	Nacional	No aplica
	Vinagre de alcohol	Conservante, acidulante	Nacional	No aplica
	Ácido cítrico	preservante	Importado	BPF
	Goma xantán	Otorga consistencia	Importado	BPF
	Benzoato de sodio	preservante	Importado	1 (g/Kg)
	Sorbato de potasio	preservante	Importado	2 (g/Kg)
	Citrato de sodio	Regulador de acidez	Importado	BPF
	Ácido ascórbico	preservante	Importado	BPF
	Metabisulfito de sodio	preservante	Importado	100 (mg/Kg)
	Saborizantes naturales e idénticos a natural	Otorga sabor	Nacional	No aplica
Información Nutricional	Porción: 1 cucharada (6 g) Porciones por envase: Aprox. 17			
			100 gr	1 Porción
	Energía	Kcal	72	4
	Proteínas	g	1,3	0,1
	Grasa Total	g	5,9	0,4
	Hidratos de carbono disponibles	g	3,6	0,2
	Azúcares Totales	g	1,1	0,1
	Sodio	mg	1865	112
Tratamiento y Procesado	Recepción de Materia Prima; Conexión a bomba de descarga; Almacenamiento de MP; Conexión a bombas de envasado; Envasado; Embalaje; Palletizado; Almacenamiento de Producto Terminado; Despacho.			
Alérgenos	Contiene sulfitos. Elaborado en líneas que también procesan productos con mostaza y gluten de trigo.			
Parámetros Físico químicos	Parámetro		Rango	
	Contenido Neto (ml)		≥100	
	Acidez (exp. Como ácido cítrico) %		1,50 – 2,40	
	pH		3,0-4,0	
	Sólidos solubles (° Brix)		7,0-18,0	
	Consistencia (30 `)		8,0-12,0	



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		REGISTRO	
	PRODUCTO TERMINADO		RG-HACCP-65	
	Ají crema 6x18x100 Traverso		Versión: 05	
			Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
			Código Producto: 03010-004	
			N° Revisión FT: 0	
			Fecha de revisión FT: 18-07-2022	
			Pág. 2 de 6	


	<table><tr><td>Anhídrido sulfuroso SO2</td><td>10,0-99,2</td></tr><tr><td>Densidad (g/ml)</td><td>1,050-1,100</td></tr></table>	Anhídrido sulfuroso SO2	10,0-99,2	Densidad (g/ml)	1,050-1,100																
Anhídrido sulfuroso SO2	10,0-99,2																				
Densidad (g/ml)	1,050-1,100																				
Parámetros Sensoriales	<table><tr><th>Parámetros</th><th>Descripción</th></tr><tr><td>Apariencia</td><td>Característica del producto</td></tr><tr><td>Color</td><td>Rojo, característico del producto</td></tr><tr><td>Aroma</td><td>Característico, propio de su naturaleza</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Característico a su naturaleza</td></tr><tr><td>Textura</td><td>Característico a su naturaleza</td></tr></table>	Parámetros	Descripción	Apariencia	Característica del producto	Color	Rojo, característico del producto	Aroma	Característico, propio de su naturaleza	Sabor	Característico a su naturaleza	Textura	Característico a su naturaleza								
Parámetros	Descripción																				
Apariencia	Característica del producto																				
Color	Rojo, característico del producto																				
Aroma	Característico, propio de su naturaleza																				
Sabor	Característico a su naturaleza																				
Textura	Característico a su naturaleza																				
Parámetros Microbiológicos	<table><tr><th rowspan="2">Parámetro</th><th colspan="2">Plan de Muestreo</th><th colspan="4">Límite por gramo</th></tr><tr><th>Categoría</th><th>Clases</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr></table>	Parámetro	Plan de Muestreo		Límite por gramo				Categoría	Clases	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Parámetro	Plan de Muestreo		Límite por gramo																		
	Categoría	Clases	n	c	m	M															
Mohos y Levaduras	5	3	5	2	10 ²	10 ³															
Insumos utilizados	<p>Códigos de insumos:</p> <table><tr><td>• Granel ají crema</td><td>09090030</td></tr><tr><td>• Bobina de film:</td><td>50029020</td></tr><tr><td>• Caja 6X18X100:</td><td>50030435</td></tr><tr><td>• Display ají crema 18X100:</td><td>50030437</td></tr><tr><td>• Etiqueta DUN 100X180:</td><td>50043252</td></tr><tr><td>• Cinta adhesiva transparente:</td><td>50060010</td></tr><tr><td>• Strech film manual:</td><td>50060015</td></tr></table>	• Granel ají crema	09090030	• Bobina de film:	50029020	• Caja 6X18X100:	50030435	• Display ají crema 18X100:	50030437	• Etiqueta DUN 100X180:	50043252	• Cinta adhesiva transparente:	50060010	• Strech film manual:	50060015						
• Granel ají crema	09090030																				
• Bobina de film:	50029020																				
• Caja 6X18X100:	50030435																				
• Display ají crema 18X100:	50030437																				
• Etiqueta DUN 100X180:	50043252																				
• Cinta adhesiva transparente:	50060010																				
• Strech film manual:	50060015																				
Material de envase	Bilaminado PET/PE Blanco																				
Envase primario	<div><div>SACHET</div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>(Foto referencial)</div></div>																				

	<p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Ají crema 6x18x100 Traverso</p>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 05	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
		Código Producto: 03010-004	
		N° Revisión FT: 0	
		Fecha de revisión FT: 18-07-2022	
		Pág. 3 de 6	

Embalaje		<p>Caja de cartón corrugado</p> 

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Ají crema 6x18x100 Traverso	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 05	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
		Código Producto: 03010-004	
		N° Revisión FT: 0	
		Fecha de revisión FT: 18-07-2022	
		Pág. 4 de 6	

Palletizado	<div>Cajas por pallet: 52 CAJAS</div> <div>Base: 13 CAJAS</div> <div>Altura: 4 CAJAS</div> <div>Add: 0 CAJAS</div> <div>Tipo de pallet: CHEP</div> <div></div> <div>(Foto referencial)</div> <div>Todos los pallet deben quedar envueltos en stretch film.</div>								
Codificación e identificación del producto	<div>Cada unidad de venta debe tener la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento. Ubicación identificación: envase o etiqueta.</div> <table><tr><td>Código EAN 13</td><td colspan="2">Formatos de Entrega</td></tr><tr><td rowspan="2">7802337920333</td><td>Unidades por caja</td><td>Código DUN 14</td></tr><tr><td>6 DP 18 SACHET/DP</td><td>17802337000407</td></tr></table> <div>Fecha Vencimiento y Lote deben ser legibles y no cubrir textos legales impresos</div> <div></div> <div>(foto referencial)</div>	Código EAN 13	Formatos de Entrega		7802337920333	Unidades por caja	Código DUN 14	6 DP 18 SACHET/DP	17802337000407
Código EAN 13	Formatos de Entrega								
7802337920333	Unidades por caja	Código DUN 14							
	6 DP 18 SACHET/DP	17802337000407							
Vida útil	En condiciones de almacenamiento su vida útil es de 12 meses.								
Condiciones de Envasado	A temperatura ambiente. Sachet (PET/PE).								
Condiciones de Almacenaje y Transporte	Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar refrigerado. Transporte en cajas de cartón palletizadas en camión cerrado y mantenido a temperatura ambiente. No apilar más de lo indicado en la caja.								
Defecto No Aceptados	<div>- Desviación en el cumplimiento de los parámetros físico químicos y sensoriales descritos en la presente ficha.</div> <div>- Presencia de sustancias extrañas ajenas al producto.</div>								

	<p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO Ají crema 6x18x100 Traverso</p>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 05	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
		Código Producto: 03010-004	
		N° Revisión FT: 0	
		Fecha de revisión FT: 18-07-2022	
		Pág. 5 de 6	


	<ul style="list-style-type: none"> - Mal sellado o filtración. - Impresión de envase y embalaje fuera de V°B°. - Sin fecha de vencimiento y/o lote en envase y embalaje. - Fecha de vencimiento y/o lote ilegible en envase y embalaje. - Envase y embalaje manchado con producto. - Envases y embalajes dañados, sucios y/o con polvo. <p><i>Ver algunos defectos específicos para cada producto con Control de Calidad</i></p>																								
Datos Logísticos	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Medidas del producto</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alto (cm)</td><td>15,65</td></tr> <tr> <td>Ancho (cm)</td><td>8,00</td></tr> <tr> <td>Fondo (cm)</td><td>2,40</td></tr> <tr> <td>Peso neto unitario (g)</td><td>100</td></tr> <tr> <td>Peso bruto unitario (g)</td><td>107,3</td></tr> <tr> <th colspan="2">Medidas de la caja</th></tr> <tr> <td>Alto (cm)</td><td>32,30</td></tr> <tr> <td>Ancho (cm)</td><td>40,30</td></tr> <tr> <td>largo (cm)</td><td>23,20</td></tr> <tr> <td>Peso neto por caja (Kg)</td><td>10,8</td></tr> <tr> <td>Peso bruto por caja (Kg)</td><td>12,48</td></tr> </tbody> </table>	Medidas del producto		Alto (cm)	15,65	Ancho (cm)	8,00	Fondo (cm)	2,40	Peso neto unitario (g)	100	Peso bruto unitario (g)	107,3	Medidas de la caja		Alto (cm)	32,30	Ancho (cm)	40,30	largo (cm)	23,20	Peso neto por caja (Kg)	10,8	Peso bruto por caja (Kg)	12,48
Medidas del producto																									
Alto (cm)	15,65																								
Ancho (cm)	8,00																								
Fondo (cm)	2,40																								
Peso neto unitario (g)	100																								
Peso bruto unitario (g)	107,3																								
Medidas de la caja																									
Alto (cm)	32,30																								
Ancho (cm)	40,30																								
largo (cm)	23,20																								
Peso neto por caja (Kg)	10,8																								
Peso bruto por caja (Kg)	12,48																								
Población Vulnerable	Población susceptible a alérgenos declarados en etiquetas.																								
Instrucciones de Uso	Utilizar directamente en comidas. Agitar antes de usar.																								
Uso Previsto	Para condimentar comidas, aderezo para carnes rojas y blancas.																								

CONTROL DE APROBACIONES REVISIONES

N° Revisión	Fecha de Revisión	Cambios realizados	Realizado por	Aprobado por
00	24-09-2019	Creación del documento	Paula Troncoso	Ruth Gómez
00	18-07-2022	Actualización de parámetros sólidos solubles brix	Jennifer Fuentes	Ruth Gómez

CONTROL DE MODIFICACIONES

Versión	Fecha revisión	Cambios realizados	Responsable
01	01-06-2010	Creación del documento	JAC
02	S/I	Sin información	JAC
03	03-06-2013	Inclusión de ítems: 6. Pila / 8. Alérgenos	JAC

	<div>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</div> <div>PRODUCTO TERMINADO</div> <div>Ají crema 6x18x100 Traverso</div>		REGISTRO	
			RG-HACCP-65	
			Versión: 05	
			Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
			Código Producto: 03010-004	
			N° Revisión FT: 0	
			Fecha de revisión FT: 18-07-2022	
			Pág. 6 de 6	

04	06-03-2017	Inclusión de ítems: 12.4. Datos Logísticos / 14. Control de aprobaciones revisiones / 15. Control de Modificaciones.	CSG
05	02-05-2019	Se modifica estructura del documento, se incorporan defectos no aceptados, palletizado, se elimina el uso de pilas nutricionales y de modifica información microbiológica en base al RSA DS 977.	CSG
06	28-08-2019	Se incluyen requerimientos de Descripción de productos (uso previsto, población vulnerable, composición, entre otros).	CSG