



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

63a2cea9ca7d20665c2c9bd0dd46c0dce052ddb192ed8a37fb5c0

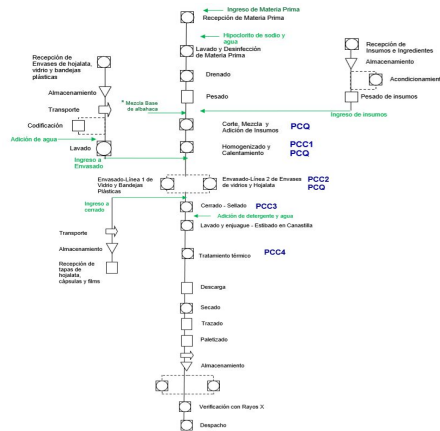
Código: e0 b7e69f22

Versión: 3.0
Página: 1 de 4

1 Antecedentes Generales		
1.1 Nombre del producto	63a2cea9ca7d20665c2c9bd0dd46c0dce052ddb192ed8a37fb5c0	
1.2 Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	SOCIEDAD AGRÍCOLA VIRÚ S.A.	
1.3 Razón social elaborador	SOCIEDAD AGRÍCOLA VIRÚ S.A.	
1.4 Nombre Comercial del Importador	PROSUD	
1.5 Razón social	PROSUD S.A.	
1.6 Dirección - Teléfono	LAUTARO 2102-D, QUILICURA, SANTIAGO - CHILE.	+56 2 2913 5000
1.7 RUT/CUIT o similar	78.030.690-4	
1.8 Contacto Comercial	RAFAEL UNDURRAGA	rundurraga@prosud.cl
1.9 Responsable de Calidad	MARIA MANOSALVA	mmanosalva@prosud.cl
1.10 País de Origen del Producto	PERÚ	
1.11 Autorización Sanitaria de origen para el producto	RUC 20373860736 --- N°3577-2012/DHAZ/DIGESA/SA	
1.12 Resolución Sanitaria del producto	Según partida de producto.	

2 Descripción del Producto		Código Interno
2.1 Descripción General	63a2cea9ca7d20665c2c9bd0dd46c0dce052ddb192ed8a37fb5c0	b7e69f2
2.2 Descripción Legal	#VALUE!	
2.3 Descriptores Legales (Claims)	N/A	

3 Diagrama de flujo y/o explicación del proceso de elaboración.



4 Declaración de Ingredientes y Aditivos

4.1 Listado de Ingrediente y Aditivos (En orden decreciente según formulación)

Pimiento piquillo, aceite refinado de maravilla, albahaca, almendras, sal, azúcar, queso grana padano, papa deshidratada, ajo en polvo, orégano, mejorana, ácido cítrico, ácido ascórbico.

Contiene: Leche y lisozima. Elaborado en líneas que también procesan nueces y sulfitos.

Ingredientes	% composición referencial (*)	Función Tecnológica	Límite Legal de Aditivos
Pimiento piquillo		Ingrediente	-
aceite refinado de maravilla		Ingrediente	-
albahaca		Ingrediente	-
almendras		Ingrediente	-
sal		Ingrediente	-
azúcar		Ingrediente	-
queso grana padano		Ingrediente	-
papa deshidratada		Ingrediente	-
ajo en polvo		Ingrediente	-
orégano		Ingrediente	-
mejorana		Ingrediente	-
ácido cítrico		Sinergista de Antioxidante	BPF [Art 144 RSA]
ácido ascórbico.		Regulador pH	BPF [Art140 RSA]
			-
			-
			-
			-
			-
TOTAL	100.00%	(*) Cuando aplique [Ej. En ingredientes caracterizantes].	



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

63a2cea9ca7d20665c2c9bd0dd46c0dce052ddb192ed8a37fb5c0

Código: e0 b7e69f22

Versión: 3.0
Página: 2 de 4

5 Información Nutricional

5.1 Tabla de Información Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 2 cucharadas (30g)			
Porciones por envase: 5			
	100 g	1 Porción	Metodología de Análisis
Energía (kcal)	236	71.0	Factores de Atwater
Proteínas (g)	2.4	0.7	AOAC 920.152 18th Ed.2005
Grasa total (g)	22.0	6.6	The Feeding Stuff. Methods of Analysis for crude oils and fats 1985.
Grasa saturada (g)	2.3	0.7	AOAC
Grasa monoinsaturada (g)	8.8	2.7	AOAC
Grasa poliinsaturada (g)	10.6	3.2	AOAC
Ácidos grasos trans (g)	0.3	0.1	AOAC
Colesterol (mg)	1.0	0.3	AOAC
H. de C. disponibles (g)	7.0	2.1	Por diferencia.
Azúcares totales (g)	4.8	1.4	NTP 208.005 Sec.8 1990. Det. de Azúcares Totales.
Fibra dietaria (g)			
Sodio (mg)	570	171	AACC 40-71, Vol.1 p1/3 9th Ed.1995 Sodium by AAS.

	100 g	(*)	Metodología de Análisis
Vitamina A (µgER)			
Vitamina C (mg)			
Vitamina D (µg)			
Vitamina E (mg ET)			
Tiamina (Vit. B1)(mg)			
Riboflavina (Vit. B2) (mg)			
Niacina (mg EN)			
Vitamina B6 (mg)			
Ácido Fólico (µg)			
Vitamina B12 (µg)			
Ac. Pantoténico (mg)			
Vitamina K (µg)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Fósforo (mg)			
Magnesio (mg)			
Zinc (mg)			

(*) % en relación a la Dosis Diaria Recomendada para Chile.

5.2 Fuente de Información Nutricional

Tablas Referenciales	X	Indicar nombre de la tabla de referencia utilizada y método de cálculo.	Tabla INREN
Análisis de Laboratorio		Indicar Laboratorio.	

6 Contenido de Potenciales Alérgenos

6.1 Definición Presencia o compuesto causante de una reacción adversa en la población.

6.2 Lista de Alérgenos según Resolución Exenta N°427/2010.	6.3 Indicar Alérgenos Presentes
6.2.1 Cereales que contienen gluten	6.3.1 Alérgenos presentes en el Producto
6.2.2 Crustáceos y sus productos	Contiene: Leche y lisozima.
6.2.3 Huevos y sus productos	6.3.2 Alérgenos presentes en otros productos de la misma línea.
6.2.4 Pescados y derivados	Elaborado en líneas que también procesan nueces y sulfitos.
6.2.5 Maní, soya y sus productos	6.3.3 Otros alérgenos presentes en la planta:
6.2.6 Leche y productos lácteos, incluida la lactosa	Elaborado en líneas que también procesan nueces y sulfitos.
6.2.7 Nueces y productos derivados	
6.2.8 Sulfitos en concentraciones mayores a 10ppm.	
6.2.9 Otros (Indicar)	

7 Especificación de Calidad

7.1 Características Físicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Tipo de Análisis	Valor declarado	Límites		Metodología Utilizada	Norma de Referencia
		Mínimo	Máximo		
Contenido Neto [Expresado en g o ml]	140 g	133.70	146.30	Balanza Integrada en línea de envasado.	NCh 1650
Contenido Drenado	N/A	-	-	-	-
Volumen	0.000099m³	0.000099m³	0.000100m³	NCh 44	NCh 44
Dimensiones	6,2x6,2x7,2cm	-0.25%	+0.25%	N/A	N/A
Unidades por Envase	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
% Defectos Críticos	-	-	AQL 0,65%	NCh 44	NCh 44
% Defectos Mayores	-	-	AQL 2,5%	NCh 44	NCh 44
% Defectos Menores	-	-	AQL 10%	NCh 44	NCh 44



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

63a2cea9ca7d20665c2c9bd0dd46c0dce052ddb192ed8a37fb5c0

Código: e0 b7e69f22

Versión: 3.0
Página: 3 de 4

7.2 Características Químicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Tipo de Análisis	Valor declarado	Límites		Metodología Utilizada	Norma de Referencia
		Mínimo	Máximo		
pH (a 20°C)			4.5	Medición Directa	Art 415 RSA

7.3 Características Microbiológicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Tipo de Análisis	Plan de muestreo		Límites				Norma de Referencia
	Categoría	Clase	n	c	m	M	
(*) Mesófilos Aerobios y Anaerobios (ufc/g)	10	2	5	0	0	---	Artículo 173 R.S.A. DTO. N° 977/96
(**) Termófilos Aerobios y Anaerobios (ufc/g)	10	2	5	0	0	---	Artículo 173 R.S.A. DTO. N° 977/96
Listeria monocytogenes (ufc/g)	10	2	5	0	100	-	Artículo 174 R.S.A Dto.977/96

7.4 Características Organolépticas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Apariencia	Buena, aspecto normal.
Aroma	Suave y característico, libre de aromas extraños.
Color	Normal y homogéneo.
Sabor	Normal y homogéneo, libre de sabores extraños.
Textura	Suave, característica.
After Taste	Sin resabios extraños.

7.5 Uso Previsto Producto listo para el consumo.

7.6 Modo de Preparación Producto listo para el consumo.

7.7 Grupos vulnerables Presencia de compuestos alérgenos. Contiene: Leche y lisozima. Elaborado en líneas que también procesan nueces y sulfitos.

7.8 Mercado de Destino Retail, Mayoristas, Catering, Otros.

8 Datos Logísticos y Empaque

8.1 Datos Logísticos y Codificación

Unidad de Venta	Frasco de Vidrio Grado alimentario c/tapa metálica	Volumen de Caja	0.00367m ³
Unidades por Display	N/A	Alto de Caja	75mm
Display por Caja	N/A	Largo de Caja	255mm
Unidades por Caja	37	Ancho de Caja	192mm
Volumen de Unidad	0.000099m ³	Cajas sugeridas por Camada	11
Peso Bruto por Unidad	0.298kg	Camadas Sugeridas por Pallet	14
Peso Bruto por Caja	11.23kg	Cajas Sugeridas por Pallet	154
A ² en Uso x Camada / % A ² Utilizada	0.539m ² / 44.9%	Altura Sugerida de Pallet	125cm

COD EAN 13 (Unidad) 780 3111 00173 6

COD DUN 14 (Caja Master) 1 780 3111 00173 3

COD EAN 13 (Display) N/A

Código Interno de Producto b7e69f22

8.2 Características de Empaque (Envases y Embalajes)

Envase Primario	Material	Peso c/tapa	altura c/tapa	diámetro mayor o ancho
	Frasco de Vidrio Grado alimentario c/tapa metálica	0.298g	72mm	62mm
Envase Secundario	Material	Ancho	Largo	Espesor
	Bandeja cartón + PE termocontraíble	192mm	255mm	3mm
Envase Terciario	Material	Ancho	Largo	Espesor
	N/A	N/A	N/A	N/A

Envase Primario (Etiqueta/Arte)	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
	Flexografía	CMYK	27mm	N/A	136mm
Envase Secundario (bandeja cartón)	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
	Flexografía	B/N	53mm	192mm	255mm
Envase Terciario	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

9 Condiciones de Transporte

9.1 Tipo de Camión o Contenedor Cerrado, a T° ambiente.

9.2 Tipo de Termógrafo N/A



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

63a2cea9ca7d20665c2c9bd0dd46c0dce052ddb192ed8a37fb5c0

Código: e0 b7e69f22

Versión: 3.0
Página: 4 de 4

10 Condiciones de Almacenamiento

10.1	Almacenar en Bodega	Mantener en lugar limpio, fresco y seco.
10.2	Almacenar una vez abierto	Mantener el envase cerrado.

11 Vida Útil del Producto y Codificación de Trazabilidad

11.1	Vida Útil	24 meses, en condiciones normales de conservación y almacenamiento.
11.2	Definición de Vida Útil	Estudios de Vida Útil, aplicados por el Proveedor.
11.3	Rotulación	Explicar sistema de rotulación para vencimiento y lote.

Elaboración	N/A	
Lote	F. Vcto.: DD/MM/AA	Dos dígitos para el día, mes y año.
Fecha de Vencimiento	CC L YY DDD P LC	Donde: CC: Cocida - L: Lote - YY: Dos últimos dígitos del año - DDD: Día juliano de producción - P: Plazo de vida útil
Duración	N/A	

12 Declaración de Organismos Genéticamente Modificados (OGM)

Cualquier organismo cuyo material genético se ha modificado artificialmente. Indicar presencia o ausencia de OGM, marque con una X.

X	Ausencia		Ausencia no confirmada	-->	¿Cuáles?	
---	----------	--	------------------------	-----	----------	--

13 Declaración de Multiresiduos

Indicar presencia o ausencia de Multiresiduos, marque con una X, en el caso que sea presencia indicar a cuál se refiere. Ejemplos: Pesticidas, Hormonas, etc.

X	No		SI	-->	¿Cuáles?	
---	----	--	----	-----	----------	--

14 Certificaciones del Producto

No Posee.

15 Imagen del Producto o Etiqueta



16 Control de Cambios

N° de revisión	Fecha revisión	Descripción del Cambio
001	-	Nuevo producto.
002	9/10/2019	Actualización de formato de ET.
003	10/13/2020	Actualización de validación de firmas.

17 Aprobación Especificación Técnica

Aseguramiento de Calidad		Desarrollo de Productos	
Validación Teórica	Validación Final		
Maria Manosalva Jefa Gestión de Calidad	Danitzia Poblete Supervisora Aseguramiento Calidad	María Inés Bustamante Encargada Desarrollo de Productos	



ARTES VIGENTES DE PRODUCTOS TERMINADOS

b7e69f2263a2cea9ca7d20665c2c9bd0dd46c0dce052ddb192ed8a37fb5c0

Código: e0eb7e69f22

Versión 3.0

Página: 1 de 3

1	Descripción del arte vigente		Código Interno Prod. Term. b7e69f22
1.1	Producto terminado al que corresponde	b7e69f2263a2cea9ca7d20665c2c9bd0dd46c0dce052ddb192ed8a37fb5c0	
1.2	Nombre del Proveedor/Elaborador envase	SOCIEDAD AGRÍCOLA VIRÚ S.A.	
1.3	Tipo de envase	Frasco de Vidrio Grado alimentario c/tapa metálica	
1.4	Tipo de contacto con el producto	Primario (Contacto directo).	
1.5	Diseño vigente envase primario:		

Preparado a partir de pimiento piquillo, almendras naturales y toques de albahaca fresca. **Ingredientes:** Pimiento piquillo, aceite refinado de maravilla, albahaca, almendras, sal, azúcar, queso grana padano, papa deshidratada, ajo en polvo, orégano seco, mejorana, ácido cítrico, ácido ascórbico. **Contiene: leche y lisozima. Elaborado en líneas que también procesan nueces y sulfitos. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** Porción: 30 g (2 cucharadas) / Porciones por envase: Aprox. 5. **Para 100g:** Energía 236(kcal); Proteínas 2,4(g); Grasa total 22,0(g); Grasa saturada 2,3(g); Grasa monoinsat. 8,8(g); Grasa poliinsat. 10,6(g); Ác. grasos trans 0,3(g); Colesterol 1,0(mg); H. de C. (disp.) 7,0(g); Azúcares totales 4,8(g); Sodio 570(mg). **Para 1 Porción de 30g:** Energía 71(kcal); Proteínas 0,7(g); Grasa total 6,6(g); Grasa saturada 0,7(g); Grasa monoinsat. 2,7(g); Grasa poliinsat. 3,2(g); Ác. grasos trans 0,1(g); Colesterol 0,3(mg); H. de C. (disp.) 2,1(g); Azúcares totales 1,4(g); Sodio 171(mg).



Cont. Neto
140g.

Importado y distribuido en Chile por: **PROSUD S.A. Lautaro 2102-D, Quilicura, Santiago, Chile.**
Fono 56-2-29135000.
Elaborado en Perú.
Lote - Fecha de Vencimiento:
Ver en el envase.

Producto listo para consumir.

Conservar en lugar fresco y seco.
Una vez abierto mantener refrigerado y consumir antes de 5 días.

www.perfect-choice.cl



EAN13

780 3111 00173 6



ARTES VIGENTES DE PRODUCTOS TERMINADOS

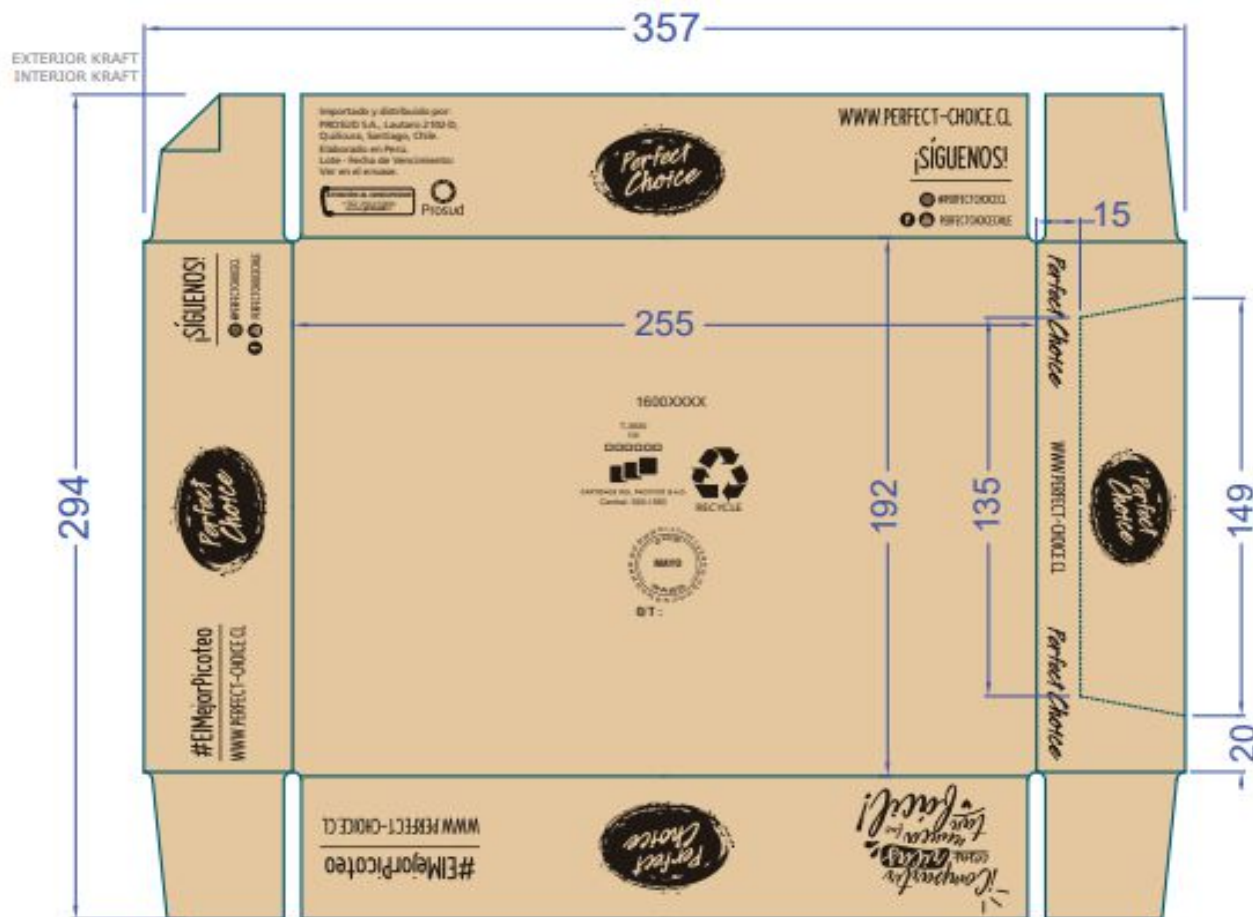
b7e69f2263a2cea9ca7d20665c2c9bd0dd46c0dce052ddb192ed8a37fb5c0

Código: e0eb7e69f22

Versión: 3.0

Página: 2 de 3

2	Descripción del arte vigente		Código Interno Prod. Term.
2.1	Nombre del producto	b7e69f2263a2cea9ca7d20665c2c9bd0dd46c0dce052ddb192ed8a37fb5c0	b7e69f22
2.2	Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	SOCIEDAD AGRÍCOLA VIRÚ S.A.	
2.3	Tipo de envase	Bandeja cartón + PE termocontraíble	
2.4	Tipo de contacto con el producto	Secundario (Sin contacto directo).	
2.5	Diseño vigente envase secundario:		



iqueta
ed8a37fb5c0
AA

DUN14

1 780 3111 00173 3



ARTES VIGENTES DE PRODUCTOS TERMINADOS

b7e69f2263a2cea9ca7d20665c2c9bd0dd46c0dce052ddb192ed8a37fb5c0

Código: e0eb7e69f22

Versión 3.0

Página: 3 de 3

3	Descripción del arte vigente		Código Interno Prod. Term.
3.1	Nombre del producto	b7e69f2263a2cea9ca7d20665c2c9bd0dd46c0dce052ddb192ed8a37fb5c0	b7e69f22
3.2	Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	SOCIEDAD AGRÍCOLA VIRÚ S.A.	
3.3	Tipo de envase	N/A	
3.4	Tipo de contacto con el producto	N/A	
3.5	Diseño vigente envase terciario:		

N/A

4 Aprobación de documento

Aseguramiento de Calidad

Maria Manosalva

Jefa Gestión de Calidad

Desarrollo de Productos

María Inés Bustamante

Encargada Desarrollo de Productos