




|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Versión: 07 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-------------------|------------------|---|-----------------|-----------------|--|------------------|--|------------------|--|--|--|-----------|-----------|-------|---|---|---|---|-------|---|---|---|---|-----------------|-----------------|-----------|---|---|---|---|-----------------|-----------------|
| | | Fecha: 03-01-2025 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SKU: 14206 | KETCHUP 10 g | Página:1/3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. ANTECEDENTES GENERALES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre Proveedor Dirección Resolución Sanitaria Razón Social RUT | Industrias Relkon y Cia Ltda Avenida Lo Marcoleta 0170, Quilicura – Chile. Res S.S.M.A. Nº051904 del 11-09-15 Industrias Relkon y Cia Ltda 79.565.440-2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. IDENTIFICACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marca Nombre del Producto Origen Peso Neto | Relkon Ketchup Chile 10 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO Y PROCESO DE FABRICACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Descripción del producto | Ketchup es el producto obtenido de la molienda y tamizaje de tomates de las variedades rojas (<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.), sanos y maduros cuya pulpa y jugo, libre de piel y semillas ha sido evaporado y adicionado de vinagre, azúcares, condimentos, sal y aditivos permitidos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ingredientes | Agua, concentrado de tomates, Jarabe de maíz, vinagre, azúcar, sal, benzoato de sodio, sorbato de potasio, aceite de cátsup, pimienta. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estado físico Color Sabor Aroma | Cremoso Rojizo Característico al producto. Característico al producto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES FISICO- QUIMICAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Análisis | Límites | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sólidos Solubles pH | 26º mínimo 4.4 máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table><tr><td></td><th colspan="2">Plan de Muestreo</th><th colspan="4">Limite por gramo</th></tr><tr><th>Parámetro</th><th>Categoría</th><th>Clase</th><th>N</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr><tr><td>Levaduras</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr></table> | | | | | | | | Plan de Muestreo | | Limite por gramo | | | | Parámetro | Categoría | Clase | N | c | m | M | Mohos | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | Levaduras | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | Plan de Muestreo | | Limite por gramo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Categoría | Clase | N | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Levaduras | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|---|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Versión: 07 |
| | | Fecha: 03-01-2025 |
| SKU: 14206 | KETCHUP 10 g | Página:2/3 |

| Información Nutricional | | |
|--------------------------|-------|-----------|
| Porción: 10 g | | |
| Porciones por envase: 1 | | |
| | 100 g | 1 porción |
| Energía (Kcal) | 116 | 11.6 |
| Proteínas (g) | 1.0 | 0.1 |
| Grasa Total (g) | 0 | 0 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| H.de C. disp. (g) | 27 | 2.7 |
| Az. Totales (g) | 25 | 2.5 |
| Sodio (mg) | 628 | 62.8 |



| | |
|---|---|
| 8. EMPAQUE | |
| 8.1 Envase primario | |
| <ul style="list-style-type: none"> Material Color Espesor Dimensiones | PET NAT. 12 µ + PEBD BLANCO 50 µ. 5 colores flexo reverso 62 µ +/- 5.0 µ 9.5 x 3.6 x 1 cm |
| 8.2 Envase secundario | |
| <ul style="list-style-type: none"> Material Espesor Dimensiones | Cartón corrugado 12 g /m² 29.5 x 19.5 x 19.5 cm |
| 8.3 Presentación Embalaje | |
| <ul style="list-style-type: none"> Caja de cartón corrugado (CCC) de 300 unidades x 10 g. | |
| 8.4 Códigos | |
| <ul style="list-style-type: none"> EAN DUN | 780442014206 27804420142060 |
| 9. TRANSPORTE | |
| <ul style="list-style-type: none"> Dimensiones del pallet Paletización Reforzamiento | 1.01 x 0.90 x 1.35 m. Base: 15 Cajas; Altura: 5 Cajas; Total: 70 Cajas El paletizado debe ser reforzado con Stretch Film de PE. |
| 10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | |

| | | |
|--|---|---|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Versión: 07 |
| | | Fecha: 03-01-2025 |
| SKU: 14206 | KETCHUP 10 g | Página:3/3 |
| <ul style="list-style-type: none"> Almacenar en un lugar limpio, seco, fresco y abrigado de la luz (máximo 25°C). Alejado de productos que puedan transferir olores. | | |
| 11. ROTULADO VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO | | |
| <ul style="list-style-type: none"> 8 meses a partir de la fecha de fabricación indicada en el envase (se verá afectada por temperaturas, almacenamiento y luz). | | |
| 12. SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Vehículos autorizados, en condiciones de higiene e infraestructura adecuadas. | | |
| 13. USO NORMAL O PREVISTO DEL PRODUCTO | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Producto para catering, casinos, clínicas, etc, listo para consumir. | | |
| 14. GRUPO VULNERABLE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> No se identifican | | |
| 15. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Envasado en líneas que procesan huevo, soya, gluten y leche. | | |
| 16. DECLARACIÓN OGM (Organismos Genéticamente Modificados) | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Ausencia | | |
| 17. CONTROL DE CAMBIOS | | |
| FECHA | VERSIÓN | OBSERVACIONES |
| 16-02-12 | 01 | Se crea ficha técnica del producto. |
| 28-08-15 | 02 | Se actualiza información técnica y nutricional de producto. |
| 29-04-17 | 03 | Se actualizan datos y formato. |
| 24-08-18 | 04 | Se actualiza logo corporativo. |
| 01-12-20 | 05 | Se actualizan datos y formato. |
| 03-01-22 | 06 | Se actualizan datos y formato. |
| 03-01-25 | 07 | Se actualizan datos. |
| OBSERVACIONES | | |
| <p>Tanto las fibras como los aditivos usados en la fabricación de este papel, cumplen con los requerimientos del FDA, como se especifica en el código federal de regulaciones (CFR), título 21 y en la sección 176.170 para productos que deban estar en contacto con alimentos líquidos o grasos; sección 176.180 para productos que deban estar en contacto con alimentos sólidos; sección 177.1520© para el polietileno. Todas las medidas tienen una tolerancia de ± 5mm. La paletización puede ser modificada en caso de ser requerido para lograr un traslado óptimo.</p> | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO Y APROBADO POR: |
| Constanza Gómez Aseguramiento de la calidad | | Gerente Técnico |