

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO CONCENTRADO SABOR NARANJA TRAVERSO 4X5000	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 04	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 06-03-2017
		Código Producto: 07535020	
		N° Revisión FT: 07	
		Fecha de revisión FT: 28-06-2017	
		Pág. 1 de 5	

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Concentrado sabor Naranja Traverso 4x5000

2. CATEGORIA

Refresco concentrado (Producto Sucedáneo)

3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Producto de bajo contenido calórico elaborado a partir de azúcar, edulcorantes no nutritivos, gomas, saborizantes idénticos al natural y preservado químicamente.

4. LISTADO DE INGREDIENTES

Agua, azúcar, ácido cítrico, goma xantán, abietato de glicerilo, SUCRALOSA, saborizante idéntico a natural de naranja, benzoato de sodio, sorbato de potasio, TARTRAZINA, ESTEVIA, dimetilpolisiloxano, ACESULFAMO K, ácido ascórbico, colorante caramelo natural 150d (caramelo IV - proceso al sulfito amónico), AMARILLO OCASO.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 33 ml concentrado (1 vaso de 200 ml una vez preparado) (Dilución 1+5)			
Porciones por envase: aprox. 152			
		100 ml	1 Porción
Energía	Kcal	19	38
Proteínas	g	0,0	0,0
Grasa Total	g	0,1	0,2
Hidratos de carbono disponibles	g	4,5	9,0
Azúcares Totales	g	4,0	8,0
Sodio	mg	60	120

6. PILAS

N/A

7. PARÁMETROS DE CALIDAD

7.1. PARÁMETROS SENSORIALES

Parámetro	Estándar
Sabor	Característico a su naturaleza
Aroma	Característico, propio a su naturaleza
Color	Naranja característico

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO CONCENTRADO SABOR NARANJA TRAVERSO 4X5000	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 04	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 06-03-2017
		Código Producto: 07535020	
		N° Revisión FT: 07	
		Fecha de revisión FT: 28-06-2017	
Pág. 2 de 5			

7.2. PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

Parámetro	Rango
Contenido Neto (ml)	≥ 5000
Acidez (exp. como ácido cítrico) %	2,24 – 2,688
pH	2 – 4
° Brix	12 – 17
Densidad (g/ml)	1,010 – 1,100

7.3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Límite inferior	Límite superior
Rcto. Aerobios Mesófilos	10 ²	10 ³

8. ALÉRGENOS

Elaborado en equipos que también procesan productos con sulfitos y soya.

9. IDENTIFICACIÓN Y CODIFICACIÓN

Cada unidad de venta debe tener la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento.

Ubicación identificación: En envase, tapa o etiqueta.

10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Mantener en un lugar fresco y seco, no exponer al sol. Una vez abierto mantener refrigerado. Este producto puede presentar decantación lo cual no afecta su calidad, sírvase agitar vigorosamente.

Transporte en cajas de cartón paletizadas en camión cerrado y mantenido a temperatura ambiente. No apilar más de lo indicado en la caja.

11. VIDA ÚTIL

En condiciones adecuadas de almacenaje, su vida útil es de 12 meses.

12. ESPECIFICACIONES DE ENVASE Y EMBALAJE

Envase	Cantidad	Unidad	Código EAN 13	Formatos de Entrega	
Envase PET	5000	ml	7802325023404	U. por pack	Código DUN 14
				4	17802325023401

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO CONCENTRADO SABOR NARANJA TRAVERSO 4X5000	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 04	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 06-03-2017
		Código Producto: 07535020	
		N° Revisión FT: 07	
Fecha de revisión FT: 28-06-2017			
		Pág. 3 de 5	

12.1. ESPECIFICACIÓN ETIQUETA (FOTO)



12.2. ESPECIFICACIÓN PACK Y PALLETIZADO (FOTO REFERENCIAL)



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO CONCENTRADO SABOR NARANJA TRAVERSO 4X5000	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 04	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 06-03-2017
		Código Producto: 07535020	
		N° Revisión FT: 07	
		Fecha de revisión FT: 28-06-2017	
Pág. 4 de 5			

12.3. DATOS LOGISTICOS

12.3.1. Medidas del producto	
Alto (cm)	32,5
Ancho (cm)	16,46
Fondo (cm)	16,46
Peso neto unitario (g)	5000
Peso bruto unitario (g)	5177
12.3.2. Medias del Pack en film termocontraible	
Alto (cm)	32,5
Ancho (cm)	33
Fondo (cm)	33
Peso neto por pack termocontraible (Kg)	20000
Peso bruto por pack termocontraible (Kg)	20710
12.3.3. Palletizado	
Pack por camada	9
Camadas por pallet	4

13. IMAGEN DEL PRODUCTO TERMINADO



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO CONCENTRADO SABOR NARANJA TRAVERSO 4X5000	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 04	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 06-03-2017
		Código Producto: 07535020	
		N° Revisión FT: 07	
		Fecha de revisión FT: 28-06-2017	
		Pág. 5 de 5	

14. CONTROL DE APROBACIONES REVISIONES

N° Revisión	Fecha de Revisión	Cambios realizados	Aprobado por
07	28-06-2017	Sin información anterior	SGC

15. 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
04	06-03-2017	Inclusión de ítems: 12.4. Datos Logísticos / 14. Control de aprobaciones revisiones / 15. Control de Modificaciones.	CSG