



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

Aceite_Vegetal LOS SILOS 4x5L

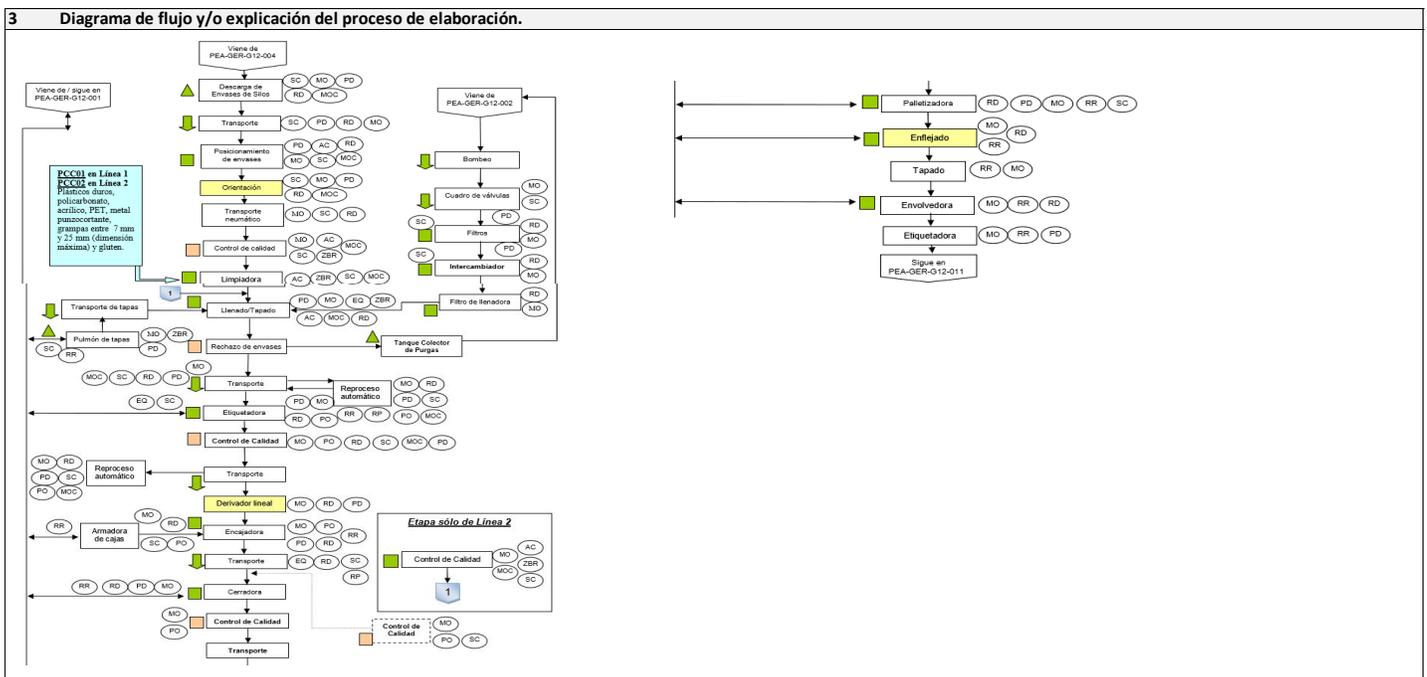
Código: 4e 61a8206

Versión: 3.0

Página: 1 de 4

1 Antecedentes Generales	
1.1 Nombre del producto	Aceite_Vegetal LOS SILOS 4x5L
1.2 Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	Aceitera General Deheza S.A.
1.3 Razón social elaborador	Aceitera General Deheza S.A.
1.4 Nombre Comercial del Importador/Distribuidor	PROSUD S.A.
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	ARGENTINA
1.11 Autorización Sanitaria de origen para el producto	RNE 04002089 / RNPA 0250026
1.12 Resolución Sanitaria del producto	Según partida de producto internado.

2 Descripción del Producto		Código Interno
2.1 Descripción General	Aceite_Vegetal LOS SILOS 4x5L	61a8206
2.2 Descripción Legal	Aceite_Vegetal	
2.3 Descriptores Legales (Claims)	N/A	



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

Aceite refinado de soja, TBHQ, ácido cítrico.

Contiene soja. Elaborado en líneas que también procesan maní.

Ingredientes	% composición referencial (*)	Función Tecnológica	Límite Legal de Aditivos
Aceite refinado de soja		Ingrediente	-
TBHQ		sustancias antioxidantes	Máximo 200mg/kg [Art 143 RS]
ácido cítrico.		Sinergista de Antioxidante	BPF [Art 144 RSA]
			-
			-
			-
			-
			-
TOTAL	100.00%		

(*) Cuando aplique (Ej. En ingredientes caracterizantes).

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS****Aceite_Vegetal LOS SILOS 4x5L**

Código: 4e 61a8206

Versión: 3.0
Página: 2 de 4**5 Información Nutricional**

5.1 Tabla de Información Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 1 cucharadita (7ml)			
Porciones por envase: 714			
	100 ml	1 Porción	Metodología de Análisis
Energía (kcal)	833	58.3	Factores de Atwater
Proteínas (g)	0.0	0.0	Kjeldhal
Grasa total (g)	92.5	6.5	AOAC 996.06
Grasa saturada (g)	15.6	1.1	AOCS Ce 1f-96
Grasa monoinsaturada (g)	20.0	1.4	AOCS Ce 1f-96
Grasa poliinsaturada (g)	55.1	3.9	AOCS Ce 1f-96
Ácidos grasos trans (g)	1.8	0.1	AOCS Ce 1f-96
Colesterol (mg)	0.0	0.0	AOAC 954.03
H. de C. disponibles (g)	0.0	0.0	Teórico
Azúcares totales (g)	0.0	0.0	Teórico
Fibra dietaria total (g)			
Fibra soluble (g)			
Fibra insoluble (g)			
Sodio (mg)	0.6	0.0	AOAC 968.08
	100 ml	(*)	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		Indicar nombre de la tabla de referencia utilizada y método de cálculo.
Análisis de Laboratorio	X	Indicar Laboratorio. Laboratorio Planta.

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.

6.2.1 Cereales que contienen gluten		
6.2.2 Crustáceos y sus productos		
6.2.3 Huevos y sus productos		
6.2.4 Pescados y derivados		
6.2.5 Maní, soya y sus productos	X	X
6.2.6 Leche y productos lácteos, incluida la lactosa		
6.2.7 Nueces y productos derivados		
6.2.8 Sulfitos en concentraciones mayores a 10ppm.		
6.2.9 Otros (Indicar)		

6.3 Indicar Alérgenos Presentes

6.3.1 Alérgenos presentes en el Producto

Contiene Soya

6.3.2 Alérgenos presentes en otros productos de la misma línea.

Elaborado en líneas que también procesan maní.

6.3.3 Otros alérgenos presentes en la planta:

Elaborado en líneas que también procesan maní.

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	Mínimo	Máximo	Metodología Utilizada	Norma de Referencia
Contenido Neto [Expresado en g o ml]	5000 ml	4925ml	5075ml	Balanza Integrada en línea de envasado.	NCh1650
Contenido Drenado	N/A	-	-	-	-
Volumen	0.008396m ³	0.008354m ³	0.008438m ³	NCh 44	NCh 44
Dimensiones	15x13x33cm	-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

Aceite_Vegetal LOS SILOS 4x5L

Código: 4e 61a8206

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		
Densidad (20°C) (kg/L)	-	0.918	0.920	Medición Directa	---
T° máx. de Fritura/Punto de Humo	-	-	170°C	Medición Directa	Art 266 R.S.A
Acidez (%)	-	-	0.25%	-	Art 248 R.S.A.
Jabón (Como Oleato de Sodio) (mg/kg)	-	-	50ppm	-	Art 248 R.S.A.
Valor de Saponificación	-	186	195	-	Art 264 R.S.A.
Valor de Peróxido en Elab [meqO ₂ /kg]	-	-	2.5	-	Art 248 R.S.A.
Valor de Peróxido fin V.U. [meqO ₂ /kg]	-	-	10.0	-	Art 248 R.S.A.
Valor de Yodo	-	125	138	-	Art 264 R.S.A.
Humedad y Volátiles (%)	-	-	0,2 [%]	-	Art 248 R.S.A.
Solventes halogenados (ppm)	-	0.1	0,1 [%]	-	Art 249 R.S.A.
Benzopirenos [ppb]	-	-	2	-	Art 249 R.S.A.
Hidrocarburos Aromáticos policíclicos [ppb]	-	-	5	-	Art 249 R.S.A.
Ácido erúico %	-	-	5	-	Art 252 R.S.A.
Índice de Refracción (a 25°C) 40*	-	1466	1470	-	Art 264 R.S.A.

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	
Listeria monocytogenes [ufc/g]	10	2	5	0	0	---	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 soya. Elaborado en líneas que también procesan maní.
7.8 Mercado de Destino	Retail, Mayoristas, Catering, Otros.

8 Datos Logísticos y Empaque

8.1 Datos Logísticos y Codificación

Unidad de Venta	Botella PET + Tapa HDPE + Sello LDPE+ Etiqueta B	Volumen de Caja	0.03359m ³
Unidades por Display	#N/A	Alto de Caja	345mm
Display por Caja	#N/A	Largo de Caja	330mm
Unidades por Caja	4	Ancho de Caja	295mm
Volumen de Unidad	0.008396m ³	Cajas sugeridas por Camada	12
Peso Bruto por Unidad	4.701kg	Camadas Sugeridas por Pallet	4
Peso Bruto por Caja	19.35kg	Cajas Sugeridas por Pallet	48
A ² en Uso x Camada / % A ² Utilizada	1.168m ² / 97.4%	Altura Sugerida de Pallet	153cm

COD EAN 13 (Unidad)	#N/A	COD EAN 13 (Display)	#N/A
COD DUN 14 (Caja Master)	#N/A	Código Interno de Producto	61a8206

8.2 Características de Empaque (Envases y Embalajes)

Envase	Material	Espesor	Peso	Volumen	
Envase Primario	Botella PET + Tapa HDPE + Sello LDPE+ Etiqueta BOPP	70µm	106g	0.008396m ³	
Envase Secundario	Caja Cartón corrugado	Ancho	Largo	Espesor	
		295mm	330mm	3.0mm	
Envase Terciario	Material	Ancho	Largo	Espesor	
	N/A	N/A	N/A	N/A	
Envase Primario	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
	Flexografía	CMYK	330mm	130mm	150mm
Envase Secundario	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
	Flexografía	B/N	345mm	295mm	330mm
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

Aceite_Vegetal LOS SILOS 4x5L

Código: 4e 61a8206

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	NN L:DDMMAA HH:MM	2 dígitos para línea de prod. 2 dígitos para el día, mes, año, hora y minutos de elab.
Fecha de Vencimiento	V: DD/MM/AA	2 dígitos para el día, mes y año.
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.

<input type="checkbox"/>	Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/>	Ausencia no confirmada	-->	<input type="checkbox"/>	¿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.

<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	SI	-->	<input type="checkbox"/>	¿Cuáles?
-------------------------------------	----	--------------------------	----	-----	--------------------------	----------

14 Certificaciones del Producto

No Posee

15 Imagen del Producto o Etiqueta



INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 cucharadita (7ml)		
Porciones por envase: Aprox. 714		
	100ml	1 porción
Energía (kcal)	833	58,3
Proteínas. (g)	0,0	0,0
Grasa total (g)	92,5	6,5
Grasa saturada (g)	15,6	1,1
Grasa monoinsaturada (g)	20,0	1,4
Grasa poliinsaturada (g)	55,1	3,9
Grasa trans (g)	1,8	0,1
Colesterol (mg)	0,0	0,0
H. de C. disponibles (g)	0,0	0,0
Azúcares Totales (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,6	0,0

16 Control de Cambios

N° de revisión	Fecha revisión	Descripción del Cambio
001	-	Nuevo producto.
002	10/24/2019	Actualización ET.
003	6/4/2020	Actualización de validación de firmas.

17 Aprobación Especificación Técnica

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



ARTES VIGENTES DE PRODUCTOS TERMINADOS

61a8206f5b3388be474f5116ac20e2241dadafaa65fa8c13ee57ecc6388b5

Código: 4e761a8206

Versión 3.0

Página: 1 de 3

1	Descripción del arte vigente		Código Interno Prod. Term.
1.1	Producto terminado al que corresponde	61a8206f5b3388be474f5116ac20e2241dadafaa65fa8c13ee57ecc6388b5	
1.2	Nombre del Proveedor/Elaborador envase	Acitera General Deheza S.A.	
1.3	Tipo de envase	Botella PET + Tapa HDPE + Sello LDPE+ Etiqueta BOPP	
1.4	Tipo de contacto con el producto	Primario (Contacto directo).	
1.5	Diseño vigente envase primario:		61a8206



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 cucharadita (7ml)

Porciones por envase: Aprox. 714

	100ml	1 porción
Energía (kcal)	833	58,3
Proteínas. (g)	0,0	0,0
Grasa total (g)	92,5	6,5
Grasa saturada (g)	15,6	1,1
Grasa monoinsaturada (g)	20,0	1,4
Grasa poliinsaturada (g)	55,1	3,9
Grasa trans (g)	1,8	0,1
Colesterol (mg)	0,0	0,0
H. de C. disponibles (g)	0,0	0,0
Azúcares Totales (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,6	0,0

Código



#N/A



ARTES VIGENTES DE PRODUCTOS TERMINADOS

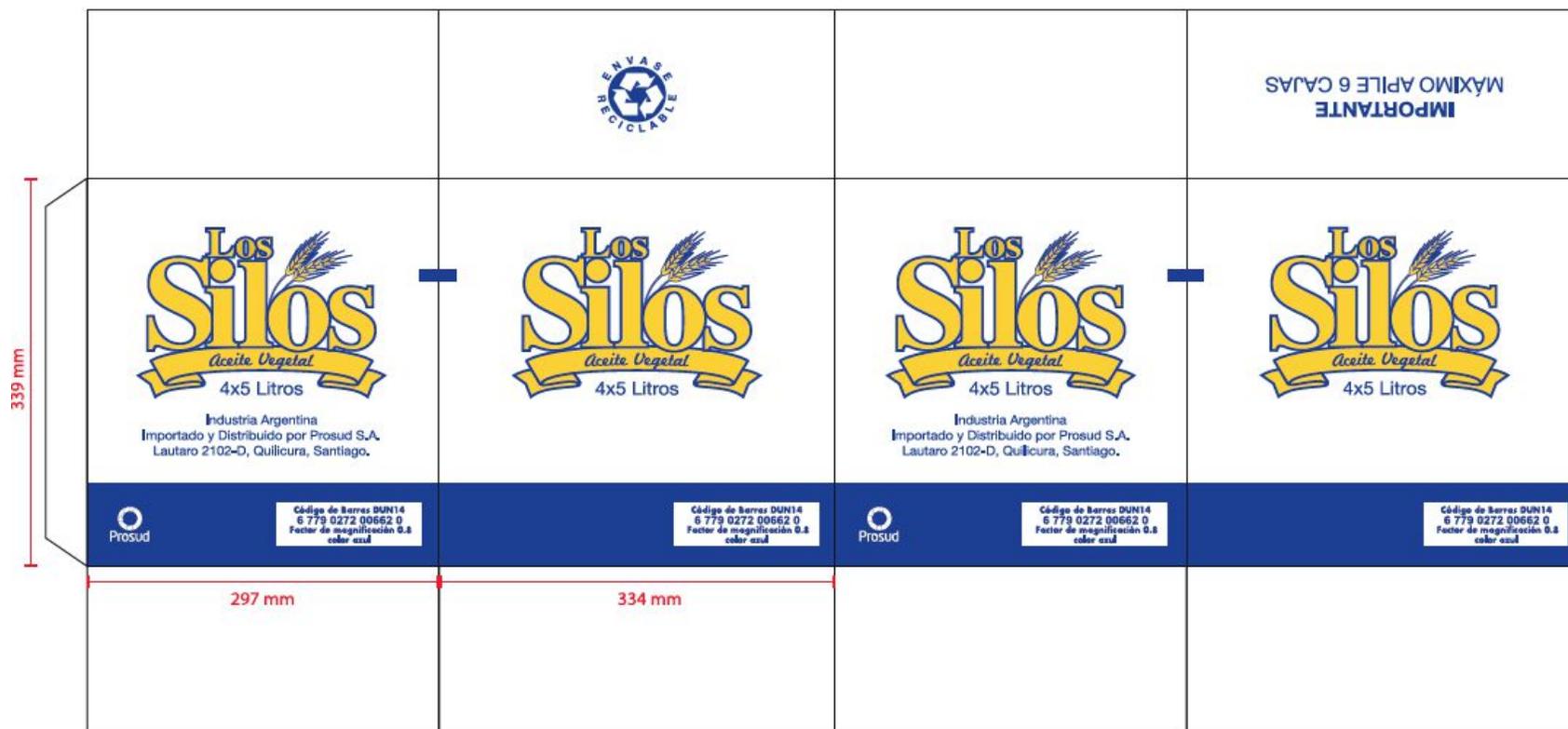
61a8206f5b3388be474f5116ac20e2241dadafaa65fa8c13ee57ecc6388b5

Código: 4e761a8206

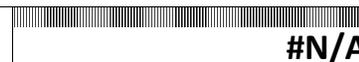
Versión: 3.0

Página: 2 de 3

2 Descripción del arte vigente		Código Interno Prod. Term.
2.1 Nombre del producto	61a8206f5b3388be474f5116ac20e2241dadafaa65fa8c13ee57ecc6388b5	61a8206
2.2 Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	Aceitera General Deheza S.A.	
2.3 Tipo de envase	Caja Cartón corrugado	
2.4 Tipo de contacto con el producto	Secundario (Sin contacto directo).	
2.5 Diseño vigente envase secundario:		



Código



#N/A



ARTES VIGENTES DE PRODUCTOS TERMINADOS

61a8206f5b3388be474f5116ac20e2241dadafaa65fa8c13ee57ecc6388b5

Código: 4e761a8206

Versión: 3.0

Página: 3 de 3

3 Descripción del arte vigente		Código Interno Prod. Term.
3.1	Nombre del producto	61a8206f5b3388be474f5116ac20e2241dadafaa65fa8c13ee57ecc6388b5
3.2	Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	Aceitera General Deheza S.A.
3.3	Tipo de envase	N/A
3.4	Tipo de contacto con el producto	Indirecto
3.5	Diseño vigente envase terciario:	61a8206

N/A

⋮

Código



4 Aprobación de documento

Aseguramiento de Calidad

Maria Manosalva
Jefa Gestión de Calidad

Desarrollo de Productos

María Inés Bustamante
Encargada Desarrollo de Productos