 <b>INNOVA</b>	<b>CHOCLO DULCE EN GRANO</b>	Versión	06
		Fecha	05/01/2023
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Página	1 de 2
Elaborado por: Jefa de Aseguramiento de Calidad <b>Carolina Mallea Araos</b>		Aprobado por: Gerente General <b>Gino Marini Castro</b>	

**DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

: CHOCLITOS EN CONSERVA, OBTENIDOS A PARTIR DE CHOCLOS FRESCOS, SANOS, LOGRANDO UNA AGRADABLE TEXTURA Y LISTOS PARA SERVIR.

**INGREDIENTES**

: CHOCLO DULCE, AGUA, SAL Y ACIDO CÍTRICO.

**USO PREVISTO**

: PRODUCTO DE USO DIRECTO, UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR DE INMEDIATO O CAMBIAR DE RECIPIENTE Y REFRIGERAR, REFRIGERADO TIENE UNA VIDA ÚTIL DE 3 DÍAS.

**GRUPOS VULNERABLES**

: NO SE DETECTAN GRUPOS VULNERABLES PARA EL CONSUMO DE CHOCLITO EN CONSERVA.

**TIPO DE ENVASE**

: **PRIMARIO** ENVASE HOJALATA

**SECUNDARIO** CAJA DE CARTÓN CORRUGADO

**PESO NETO**

: 2500g / 425g

**PESO DRENADO**

: 1500g / 230g

**ORIGEN**

: CHINA

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**
**COLOR**

: AMARILLO CARACTERÍSTICO A CHOCLO COCIDO

**SABOR/AROMA**

: CARACTERÍSTICOS, NO PRESENTA OLORES NI SABORES EXTRAÑOS.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

SEGÚN REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS DE CHILE (TÍTULO V, PÁRRAFO III, ART. 173)

**MICROORGANISMOS MESÓFILOS**


**AEROBIOS Y ANAEROBIOS (\*)** : 0 U.F.C./G

**MICROORGANISMOS TERMÓFILOS**

**AEROBIOS Y ANAEROBIOS (\*\*)** : 0 U.F.C./G

(\*) 5 UNIDADES SE INCUBAN A 35°C POR 10 DÍAS.

(\*\*) 5 UNIDADES SE INCUBAN A 55°C POR 5 DÍAS.

	<b>CHOCLO DULCE EN GRANO</b>	Versión	06
		Fecha	05/01/2023
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Página	2 de 2
Elaborado por: Jefa de Aseguramiento de Calidad <b>Carolina Mallea Araos</b>		Aprobado por: Gerente General <b>Gino Marini Castro</b>	

#### ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

**CONDICIONES DE CONSERVACION** : CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO. UNA VEZ ABIERTO, VACIAR A RECIPIENTE Y REFRIGERAR.

**VIDA UTIL** : 36 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** LUGAR FRESCO Y SECO

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción	: ½ Taza (85 g)	
Porciones por envase	: aprox 18 / aprox 3	
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	49.0	41.7
Proteínas (g)	1.0	0.9
Grasa Total (g)	1.0	0.9
Hidratos de Carbono disponibles (g)	9.0	7.7
Azúcares (g)	2.0	1.7
Sodio (mg)	140	119

#### IDENTIFICACIÓN DE CAMBIOS

Versión	Fecha (dd-mm-aa)	Modificación	Responsable
01	10/04/2018	Creación del documento.	Jefa de Aseguramiento de Calidad
02	31/01/2019	Incluye formato de 425g.	Jefa de Aseguramiento de Calidad
03	16/03/2020	se completan antecedentes de uso previsto y grupos vulnerables.	Jefa de Aseguramiento de Calidad
04	29/07/2020	Actualización información nutricional.	Jefa de Aseguramiento de Calidad
05	05/05/2022	Actualización formato.	Jefa de Aseguramiento de Calidad
06	05/01/2023	Actualización información nutricional.	Jefa de Aseguramiento de Calidad