

	Ficha Técnica		Código: FT-003-FD
	Ciruelas sin carozo		F. de Revisión: 14/07/2021
	Resolución Sanitaria 17775 del 20/03/2013. Región Metropolitana		Versión: 02 Página 1 de 2

1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto proveniente del árbol de ciruelo, perteneciente a la familia de las rosáceas, al que se le extrae el carozo por medio de fuerza mecánica.



2- INGREDIENTES

Ciruela deshidratada, aceite vegetal, sorbato de potasio.

3- ALÉRGENOS:

Envasado en líneas que también procesan soya, almendras, nueces, maní, derivados de trigo y puede contener trazas de sulfitos.

4- CONSUMIDOR VULNERABLE:

Diabéticos, ya que contienen una alta concentración de azúcares

5- DURACIÓN:

8 meses a partir de su fecha de envasado

6- ORIGEN:

Chile

7- TOLERANCIAS A ELEMENTOS EXTRAÑOS

Impurezas: 2 % máximo

8- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Porción casera	1/4 taza	
Porción	50 g	
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	240	120
Proteínas (g)	2.2	1.1
Grasas totales (g)	0.4	0.2
Hidratos de carbono disponible (g)	63.9	31.9
Azúcares totales (g)	38.1	19.1
Sodio (mg)	2	1

Referencia: USDA FULL REPORT 09291

9- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros	Plan de muestreo		Limite por gramo	
	n	c	m	M
Mohos	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	5	2	10 ²	10 ³
E. coli	5	2	10	5 x 10 ²

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Control de Calidad	Jefe de Planta	Jefe de Planta

	Ficha Técnica		Código: FT-003-FD
	Ciruelas sin carozo		F. de Revisión: 14/07/2021
	Resolución Sanitaria 17775 del 20/03/2013. Región Metropolitana		Versión: 02 Página 2 de 2

Salmonella	5	0	0	--
-------------------	----------	----------	----------	-----------

Referencia: RSA 977/96. Art 173 – 14.7

10- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia	Frutos circulares. Sin carozo
Color	Marrón oscuro a negro
Olor	Característico
Sabor	Finamente dulce y cítrico
Textura	Suave, blanda y pulposa

11- HUMEDAD:

35 % máximo.

12- CONDICIONES DE DESPACHO Y ALMACENAMIENTO:

Mantener en un lugar fresco y seco.

Temperatura: 5°C – 25°C y humedad relativa 65 % máx.

13- CONDICIONES DE USO:

- “Pudiera contener pedazos de carozo ocasionados por maquina despepitadora”.
- Consumo directo
- Pueden ser utilizados en diferentes elaboraciones de postres

14- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ENVASE:

Productos envasados con materias primas aptas para ser utilizadas en el embalaje de productos alimenticios (bolsas de polietileno de baja densidad y polietileno tereftalato (PET/PEBD), según los requisitos internacionales de food and drug administration (FDA)

15- FORMATO DE PRESENTACIÓN:

250 g - 500 g - 1 kg.

16- ROTULACIÓN:

Acorde al decreto 977/96

17- LEY 20.606:

N/A

Versión	Fecha (dd-mm-aa)	Modificación	Responsable
01	13/02/2018	Creación del documento.	Control de calidad - KA
02	14/07/2021	Actualización de logotipo e imagen.	Control de calidad - AF

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Control de Calidad	Jefe de Planta	Jefe de Planta