



SCW – ETP – 350002

Página 1 de 3
Fecha : 28/05/2020

SOFRITO 14x150

D-ACA-986
Versión : 04

PRODUCTO	SOFRITO 14x150										
Código	350002 (PLU:8329)										
Formato	Bolsa										
Presentación	14 bolsas bilamina (Doble Polietileno PE 60mic) de 150g. c/u, contenidas en caja de cartón corrugado. Envase 100% reciclable.										
Duración	24 meses bajo condiciones de almacenamiento indicadas.										
Almacenamiento	Mantener congelado a -18°C hasta su consumo. Una vez descongelado, consumir durante el día. No volver a congelar.										
Transporte	Transporte sanitario, seguro y sellado. Temperatura optima -18°C.										
Ingredientes	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingrediente</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cebolla Cubo A</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Zanahoria Cubo A</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Mix Pimentón Cubo A</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Total Mezcla</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Los Porcentajes pueden presentar de desviaciones de hasta + o – 5% en los valores individuales (verificar % en maestro de Calidades y Formatos).</p>	Ingrediente	%	Cebolla Cubo A	60	Zanahoria Cubo A	10	Mix Pimentón Cubo A	30	Total Mezcla	100
Ingrediente	%										
Cebolla Cubo A	60										
Zanahoria Cubo A	10										
Mix Pimentón Cubo A	30										
Total Mezcla	100										
Descripción	Mezcla de hortalizas, sometidas a procesos de lavado, corte, blanqueado (excepto la cebolla) y congelado mediante sistema IQF (Individual Quick Frozen). El producto es elaborado cumpliendo con las prácticas de buena manufactura (BPM).										
Origen del Producto	China										

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Aspecto	Producto obtenido a partir de productos frescos y bien congelado en sistema IQF.
Aroma	Característico de un producto fresco y ausente de olores extraños.
Color	Característico de un producto en su estado óptimo de madurez.
Sabor	Característico de un producto fresco y ausente de sabores extraños.

CARACTERISTICAS FISICAS–QUIMICAS (CEBOLLA CUBO 6x6 - GºA)

Análisis	Unidad	Especificación
Peroxidasa	(-)	N/A
Cubo + medio cubo	(%)	70% min.
Mal corte	(%)	5% máx.
Picadillo	(%)	25% máx.
Tinte verde	(%)	2,0% máx.
Aglomerado leve	(%)	20% max.
Aglomerado severo	(%)	5% max.
Hongos y pudrición	(%)	0%
Manchas	(%)	2%
Materia vegetal propia	(%)	Ausencia
Materia vegetal extraña	(-)	Ausencia
Materia extraña	(-)	Ausencia

CARACTERISTICAS FISICAS–QUIMICAS (ZANAHORIA CUBO 6x6 - GºA)

Análisis	Unidad	Especificación
Peroxidasa	(-)	Negativa (1 min)
Cubo + medio cubo	(%)	70% min.
Mal corte (unidades mayores al 35% del cubo)	(%)	10% máx.
Picadillo (unidades menores al 50% del cubo)	(%)	10% máx.
Aglomerado severo (>8 Unid)	(%)	10% max.
Materia vegetal extraña	(-)	Ausencia
Materia extraña	(-)	Ausencia

Preparado por:	Aprobado por:	Autorizado por:
Ximena Riquelme H.	Yazmine Díaz R.	Alejandrina Lefio
Coordinadora HACCP	Jefe de control y aseguramiento de calidad	Ingeniero de Desarrollo



SCW – ETP – 350002

Página 2 de 3
Fecha : 28/05/2020

SOFRITO 14x150

D-ACA-986
Versión : 04**CARACTERISTICAS FISICAS–QUIMICAS (MIX PIMENTÓN CUBO 6X6 - GºA)**

Análisis	Unidad	Especificación
Peroxidasa	(-)	Negativa (1 min)
Cubo + medio cubo	(%)	70% min.
Mal corte	(%)	10% máx.
Picadillo	(%)	10% máx.
Fuera de Color	(%)	5% máx.
Daño patológico	(%)	0%
Mancha	(%)	5%
Daño de insecto	(%)	0%
Aglomerado severo	(%)	0%.
Hongos y pudrición	(%)	0%
Manchas	(%)	2%
Materia vegetal propia (Semillas)	(-)	Ausencia
Materia vegetal extraña	(-)	Ausencia
Materia extraña	(-)	Ausencia

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**(RSA Artículo 173 Tabla 14.4 Frutas y otros vegetales comestibles congelados, que requieren cocción)**

Análisis	Unidad	Especificación
Recuento aerobios mesófilos	(UFC/g)	< 5x10 ⁴
Enterobacterias	(UFC/g)	< 5x10 ³
Salmonella en 25 g.	(UFC)	Ausencia

MODO DE PREPARACION

En sartén: Calentar 2 cucharadas de aceite, agregar el contenido del envase sin descongelar y saltear revolviendo por 5 minutos o hasta lograr la textura deseada. Revolver periódicamente para evitar que se pegue en el sartén y así lograr una cocción más uniforme. Evitar la sobrecocción.

EMBALAJE

Envase primario	Film bilaminado (Doble PE) Sofrito 150g - Cod: G7140766
Envase secundario	Cartón Corrugado FM032 Impresa - Cód: G7140122
Etiqueta	Tamaño 10x10 colocada en el cabezal de la caja en forma céntrica para identificar el producto.
Cinta adhesiva	Cinta impresa. Cód: G7140156

CODIFICACION Y PALLETIZADO

Bolsa EAN 13: 7801300000409	Rotulado Bolsa Lote (Automático de sistema BAAN), fecha vencimiento (Vence) DD/MM/AAAA, hora y código línea de envasado. Ejemplo: Lote: 1004973 ← Codificación de lote automático de sistema BANN. Vence 22122018 09:35 102 ← Código de línea de envasado
Caja DUN 14: 17801300000406	Etiqueta automática de sistema: Nombre del producto, formato 14x150, SKU (código BAAN) 350002 , GTIN 17801300000406 , Fecha de vencimiento, lote (código automático de sistema BAAN), HORA, peso neto, Mantener congelado a -18°Cº, línea (código de línea de envasado), código barra GS1, Dun 14, código Agrosuper.
Pallets	154 cajas por pallet

Preparado por:	Aprobado por:	Autorizado por:
Ximena Riquelme H.	Yazmine Díaz R.	Alejandrina Lefio
Coordinadora HACCP	Jefe de control y aseguramiento de calidad	Ingeniero de Desarrollo

	SCW – ETP – 350002	Página 3 de 3 Fecha : 28/05/2020
	SOFRITO 14x150	D-ACA-986 Versión : 04

DECLARACIONES	
Alérgenos	No Contiene; de acuerdo a: -Normativa Nacional Resolución 427 Exenta – MINSAL -Para otros países se debe revisar normativa local.
GMO	Libre de GMO
Metales pesados	Conforme a Normativa Nacional DS N°977/96– MINSAL - Para otros países se debe revisar normativa local.
Pesticidas	Conforme a Normativa Nacional Resolución N°33 Exenta – MINSAL - Para otros países se debe revisar normativa local.
Micotoxinas	Conforme a Normativa Nacional DS N°977/96– MINSAL - Para otros países se debe revisar normativa local

TABLA DE REVISIONES		
Versión	Fecha de Modificación	Motivo del cambio
01	24/05/2008	Versión Inicial
02	10/05//2018	Revisión y actualización. Cambio a formato Watt's
03	06/09/2018	Actualización de códigos de embalaje por cambio de envases y logo.
04	28/05/2020	Revisión y actualización (cambio código de envase). Cambio en la declaración

Preparado por:	Aprobado por:	Autorizado por:
Ximena Riquelme H.	Yazmine Díaz R.	Alejandrina Lefio
Coordinadora HACCP	Jefe de control y aseguramiento de calidad	Ingeniero de Desarrollo