	Especificación Técnica de Cliente ETC SAP Watts 3000914	Página 1 de 2 Fecha : 06/06/2023
	CEBOLLA CUBO 14X150	D-ACA-183 Versión : 02


PRODUCTO	Cebolla Cubo 14x150g
Código	SAP Watts 3000914 (Baam 350720 / PLU 9454)
Formato	Bolsa
Presentación	14 bolsas de nonolamina (Polietileno PE 60mic) de 150g. c/u, contenidas en caja de cartón corrugado. Envase Reciclable.
EAN 13	7801300002755
DUN 14	17801300002752
Duración	24 meses bajo condiciones de almacenamiento indicadas.
Transporte	Camión refrigerado y sellado. Temperatura optima -18°C.
Almacenamiento	Mantener congelado a -18°C hasta su consumo. Una vez descongelado, consumir durante el día. No volver a congelar.
Transporte	Camión refrigerado y sellado. Temperatura optima -18°C. T min -15°C.
Ingredientes	Cebolla
Descripción	Cebolla, sometida a procesos de lavado, corte (cubo) y congelado mediante sistema IQF (Individual Quick Frozen). El producto es elaborado cumpliendo con las prácticas de buena manufactura (BPM)..
Origen	China

CARACTERISTICAS SENSORIALES	
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 G°A) – Análisis en 500g		
Análisis	Unidad	Especificación
Peroxidasa	(-)	N/A
Cubo	mm	6x6mm
Cubo + medio cubo	(%)	70% min.
Mal corte o Daño Mecánico: Unidades mayores a un 35% del cubo	(%)	10% máx.
Picadillo: Unidades menores al 50% del cubo	(%)	20% máx.
Tinte verde (Fuera de Color)	(%)	2% máx.
Aglomerado severo: Conjunto de cubos bloqueados >8 unidades	(%)	10% max.
Hongos y pudrición	(-)	Ausencia
Daño de Insecto	(-)	Ausencia
Manchas	(%)	1%
Materia vegetal propia: Presencia de cascara de cebolla, etc	(Unidad)	1 unidad en 1 kg
Materia vegetal extraña: Presencia de material vegetal de distintas formas que no es parte de la cebolla tales como: hojas, semillas u otros similares.	(-)	Ausencia
Materia extraña: Es la presencia de materia orgánica e inorgánica con características físicas diferentes que en pequeña o gran cantidad transforman al producto de inmediato en alimento inseguro.	(-)	Ausencia

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (RSA Artículo 173 Tabla 14.4 Frutas y otros vegetales comestibles congelados, que requieren cocción)		
Análisis	Unidad	Especificación
Recuento aerobios mesofilos	(ufc/g)	< 5x10 ⁴
Enterobacterias	(ufc/g)	< 5x10 ³
Salmonella en 25 g.	(ufc/25g)	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

	Especificación Técnica de Cliente ETC SAP Watts 30000914	Página 2 de 2 Fecha : 06/06/2023
	CEBOLLA CUBO 14X150	D-ACA-183 Versión : 02

MODO DE PREPARACION

En sartén o en olla: Calentar 2 cucharadas de aceite, agregar el contenido del envase sin descongelar. Cocinar a fuego fuerte sin tapar durante 4 a 6 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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 2 cucharadas (30g)			
Porciones por envase: Aprox. 5			
	100 g	1 porción	%VD(*)
Energía (kcal)	24	7 Kcal = 29 kJ	0
H. de C. Disp. (g)	5	1,5	1
Azúcares Totales (g)	3,8	1,1	--
Proteínas. (g)	0,8	0,2	0
Grasa Total (g)	0,1	0	0
Fibra Dietética Total (g)	1,8	0,5	2
Sodio (mg)	<35	<35	1

No aporta cantidades significativas de Grasas saturadas y Grasas trans.
 *% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 Kcal u 8.400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas



DECLARACIONES	
Alérgenos	No Contiene; de acuerdo a: -Normativa Nacional Resolución 427 Exenta – MINSAL -Conforme con la Regulación Europea, EEUU y Canadá. -Para otros países se debe revisar normativa local
GMO	Libre de GMO
Metales pesados	Conforme a Normativa Nacional DS N°977/96– MINSAL -Conforme con la Regulación Europea, EEUU y Canadá. - Para otros países se debe revisar normativa local.
Pesticidas	Conforme a Normativa Nacional–Norma Técnica N°209/2020 MINSAL, basada en las regulaciones de la Unión Europea y Estados Unidos. - Conforme con la Regulación Europea, EEUU y Canadá. - Para otros países se debe revisar normativa local.
Micotoxinas	Conforme a Normativa Nacional DS N°977/96– MINSAL -Conforme con la Regulación Europea, EEUU y Canadá. - Para otros países se debe revisar normativa local

TABLA DE REVISIONES		
Versión	Fecha de Modificación	Motivo del cambio
01	25/06/2018	Versión Inicial
02	06/06/2023	Actualización general. Se incluye fotografía

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