

**Especificación Técnica de Cliente ETC****SAP Watts 30001686****AJO PICADO 20x100g**Página 1 de 2
Fecha : 08/02/2023D-ACA-860
Versión : 01

PRODUCTO	AJO PICADO 20X100g (Corte cubo 4x4mm)
Código	SAP Watts 30001686 (Baam 350886)
Formato	Bolsa
Presentación	20 bolsas PE de 100g c/u, contenidas en caja de cartón corrugado. Envase Reciclable
EAN 13	7801300003684
DUN 14	17801300003681
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	Ajo
Descripción	Ajo fresco sometido a procesos de selección, pelados, limpieza, blanqueado, cubeteado y congelados mediante sistema IQF (Individual Quick Frozen).El producto es elaborado cumpliendo con las prácticas de buena manufactura (BPM).
Origen	China

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

CARACTERISTICAS FISICAS-QUIMICAS AJO PICADO - Análisis en 500g

Análisis	Unidad	Especificación
Tamaño Cubo	mm	4mm
Cubos mayores a 4mm	%	5 % (por peso)
Cubos menores a 4 mm	%	5 % (por peso)
Descoloridos	%	1% (por peso)
Presencia de piel	unidades	2 uni en 500g
Aglomerado: Más de 5 piezas juntas	%	2% (por peso)
Pudrición	--	Ausencia
Materia vegetal extraña (Presencia de material vegetal de distintas formas que no es parte del ajo, 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 14.5 Frutas y otros vegetales comestibles congelados, que no requieren cocción)**

Análisis	Unidad	Especificación
Recuento aerobios mesofilos	(UFC/g)	< 5x10 ⁴
Enterobacterias	(UFC/g)	< 5x10 ³
E.Coli	(UFC/g)	<10
Salmonella en 25 g.	(UFC/25g)	Ausencia

MODO DE PREPARACION

En Sartén: Calentar 1 cucharadita de aceite, agregar una porción del contenido del envase sin descongelar. Cocinar a fuego medio sin tapar durante 3 a 4 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.

Sugerencia de Preparación: Ideal para preparaciones calientes, frías o como ingrediente de algún adobo.

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 30001686 AJO PICADO 20x100g	Página 2 de 2 Fecha : 08/02/2023
		D-ACA-860 Versión : 01

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 1 cucharada (15g)			
Porciones por envase: Aprox. 7			
	100 g	1 porción	%VD(*)
Energía (kcal)	153	23Kcal = 97 kJ	1
H. de C. Disp. (g)	31	4.7	2
Azúcares Totales (g)	1	0.2	-
Proteínas. (g)	6	0.9	1
Grasa Total (g)	0.5	0.1	0
Fibra Dietética Total (g)	2	0.3	1
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 -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–Norma Técnica N°209/2020 MINSAL, basada en las regulaciones de la Unión Europea y Estados Unidos. - 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

N° DE VERSIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
01	08/02/2023	Versión Inicial

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