
	ETP – 350750	Página 1 de 3 Fecha : 12/06/2020
	ZAPALLO CUBO 10x1	D-ACA-348 Versión : 02

PRODUCTO	ZAPALLO CUBO 10x1 (Corte 10x10)				
Código	350750				
Formato	Bolsa				
Presentación	10 bolsas monolamina (Polietileno PE) de 1kg. c/u, contenidas en caja de cartón corrugado.				
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" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Ingrediente</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zapallo Cubo</td> <td>100 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Verificar Grado de la especie en maestro de Calidades y Formatos.</p>	Ingrediente	%	Zapallo Cubo	100 %
Ingrediente	%				
Zapallo Cubo	100 %				
Descripción	Zapallo cubo, sometido a procesos de lavado, corte, blanqueado y congelado mediante sistema IQF (Individual Quick Frozen). El producto es elaborado cumpliendo con las prácticas de buena manufactura (BPM)				

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
Aspecto	Zapallo en cubos, pudiendo haber trozos de forma irregular propio del proceso de corte.
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 (tamaño del cubo 10x10) – Análisis en 500g		
Análisis	Unidad	Especificación
Peroxidasa	(-)	Negativa (1 min)
Cubo + medio cubo	(%)	70% Mínimo
Mal corte Unidades mayores a un 35% del cubo	(%)	10%
Picadillo Unidades menores al 50% del cubo	(%)	10%
Color Diferente Unidades con decoloración verde	(%)	2% Máx
Manchas Unidades con coloraciones Oscuras o tizòn	(%)	3% Máx
Hongos y Pudrición	(%)	1 %
Materia vegetal propia Presencia de piel de zapallo, semillas, etc	(%)	1 unidad en 1 g
Materia vegetal extraña Presencia de material vegetal de distintas formas que no es parte del zapallo 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

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

	ETP – 350750	Página 2 de 3 Fecha : 12/06/2020
	ZAPALLO CUBO 10x1	D-ACA-348 Versión : 02


CARACTERÍSTICAS 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

MODO DE PREPARACION
<p>En olla: Cocinar en 700 a 1000 cc de agua hirviendo (por cada Kg de producto) o la cantidad suficiente hasta cubrirlo, cuando el agua vuelva a hervir mantener a fuego medio y la olla semi tapada y cocinar entre 4 a 6 minutos o hasta lograr la textura deseada.</p> <p>En Horno Convector: Programar el horno en cocción húmeda. Cocer en bandeja perforada por 6 a 8 minutos. El tiempo indicado en la tabla puede variar según la cantidad de recipientes que haya en el horno simultáneamente.</p>

EMBALAJE	
Envase primario	Film PE Générico 1kg: Cod: G7140708
Envase secundario	Cartón Corrugado Impresa FM01 - Cod: G7140115
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	
<p>Bolsa</p> <p>EAN 13: 7801300003028</p>	<p><u>Rotulado Bolsa</u></p> <p>El producto al ser envasado en un films genérico (Taca 250), debe contener a siguiente información:</p> <p style="text-align: center;">ZAPALLO CUBO 1 kg.</p> <p style="text-align: center;">Lote: 1004973 ← Codificación de lote automático de sistema Baam. Vence 22122018 09:35 10 ← Código de línea de envasado</p> <p>*El producto debe ir con código EAN: 7801300003028</p> <div style="text-align: center;">  <p>7 801300003028</p> </div>
<p>Caja</p> <p>DUN 14: 17801300003025</p>	<p>Etiqueta automática de sistema: Nombre del producto, formato 10X1, SKU (código BAAN) 350750, GTIN 17801300003025. 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.</p>
Pallets	48 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

	ETP – 350750	Página 3 de 3 Fecha : 12/06/2020
	ZAPALLO CUBO 10x1	D-ACA-348 Versión : 02

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	11/10/2018	Versión Inicial
02	16/06/2020	Cambio de código en envase primario a utilizar (diseño nuevo film) y actualización de rotulación bolsa.

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