

	Especificación Técnica de Cliente ETC SAP Watts 30001685	Página 1 de 2 Fecha : 08/02/2023
	CEBOLLA MORADA 20x100g	D-ACA-859 Versión : 01

PRODUCTO	CEBOLLA MORADA 20X150g (Corte Pluma)
Código	SAP Watts 30001685 (Baam 350885)
Formato	Bolsa
Presentación	20 bolsas PE de 150g c/u, contenidas en caja de cartón corrugado. Envase Reciclable
EAN 13	7801300003677
DUN 14	17801300003674
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	100% Cebolla Morada
Descripción	Cebolla morada fresca sometido a procesos de selección, pelado, limpieza, desinfección, corte (pluma) y congela 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 CEBOLLA MORADA (PLUMA) - Análisis en 1kg		
Análisis	Unidad	Especificación
Ancho pluma 5-7 mm	mm	5 a 7 mm
Largo Pluma	mm	30-80 mm
Largo Pluma 30-80mm	%	<80% (por peso)
Descoloridos	%	1% (por peso)
Presencia de Raiz		3 uni en 1000g
Aglomerado: Más de 3 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		
<p>En Sartén: Calentar 2 cucharadas de aceite, agregar el contenido del envase sin descongelar. Cocinar a fuego medio sin tapar durante 4 a 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.</p> <p>Sugerencia de preparación: Ideal para estofados, guisos, salteados. Para consumir en preparaciones frías, descongele el producto durante 2 horas a temperatura de refrigeración (entre 0°y 5°C).</p>		

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 30001685	Página 2 de 2 Fecha : 08/02/2023
	CEBOLLA MORADA 20x100g	D-ACA-859 Versión : 01

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 2 cucharada (30g)			
Porciones por envase: Aprox. 5			
	100 g	1 porción	%VD(*)
Energía (kcal)	33	10Kcal = 42 kJ	1
H. de C. Disp. (g)	7	2.1	1
Azúcares Totales (g)	4	1.2	--
Proteínas. (g)	1	0.3	0
Grasa Total (g)	0.1	0	0
Fibra Dietética Total (g)	1	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