
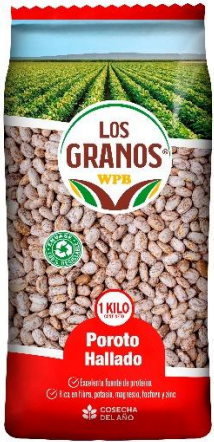


 International SPA	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Código FT - 03
		Versión: 12/03 Julio 2025
Elaborado por: Jefe S.G.C		Aprobado por: Gerente Comercial

Nombre del Producto	Poroto Hallado, Grado 2
	
Código del Producto	PH

I.- ANTECEDENTES GENERALES	
1.- Razón Social	WPN International SPA.
2.- Dirección	José de San Martín N°90, Colina, Santiago, Chile. (Complejo Los Libertadores).
3.- Rut	76.217.379-4
4.- Teléfono	+56 228250875
5.- Resolución Sanitaria	Res. SEREMI de Salud Región Metropolitana N°2213159847 del 24/03/2022
6.- Nombre Gerente Comercial	Diego Montes
7.- Email Gerente Comercial	Dmontes@wpb.cl
8.- Nombre Jefe S.G.C	Patricia Saravia C.
9.- Email Jefe S.G.C	psaravia@wpb.cl
II. - ANTECEDENTES DE PRODUCTO	
1.- Descripción del Producto	Porotos o frejoles de color bayo con estrías y pintas color pardo, de forma arriñonada, ojo blanco rodeado de marón
2.- Descripción Técnica	Granos de leguminosa de la especie Phaseolus vulgaris L., Color Bayo (blanco-beige) con estrías y pintas de color pardo.
3.- Grupos Vulnerables	Producto apto para ser consumido por diferentes grupos etarios de la población (niños, jóvenes, adultos y adultos mayores).
4.- Uso Previsto	Cocinado
5.- Modo de preparación	Limpiar y remojar los porotos la noche anterior. En una olla sofreír la cebolla, zanahoria, pimentón rojo, agregar ají color, orégano, sal al gusto. Agregar los porotos Hallados y el zapallo, cubrir con agua la mezcla cocinar por 30 min. a fuego medio, una vez cocidos incorporar los tallarines al gusto, servir caliente.



International SPA

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

Código FT - 03

Versión: 12/03 Julio 2025

Elaborado por: Jefe S.G.C

Aprobado por: Gerente Comercial

6.- CARACTERISTICAS DE CALIDAD				
6.1.- Características Sensoriales				
Color	Uniformes en color bayo con estrías y pintas de color pardo.			
Aroma	Característico a Poroto hallado, Inoloro y libre de aromas extraños			
Sabor	Característico a poroto hallado, propio del producto cocido.			
Forma/Tamaño	Forma arriñonada y tamaño media			
Textura	Granos duros y secos.			
6.2.- Características Físico- Químicas				
Categoría	Grado 2			
(NCh 538:2022 Tabla II)				
Granos dañados por bruco	0.3% máx..			
Granos daños por insecto	3.0 % máx.			
Granos Contrastes por color	5 unidades/kg máx..			
Granos Manchados	1.5% máx.			
Materia extraña o impurezas	0.75 % máx.			
Granos partidos o quebrados	8.0 % máx.			
Granos Pelados	2.0 % máx.			
Contraste por forma	3.0% máx.			
Granos no estriados	3.0 % máx.			
Granos Chupados o Inmaduros	1% máx.			
Granos Arrugados	15 % máx.			
Granos con cutícula quebrada	35 % máx.			
Granos sucios	3% máx.			
Humedad (NCh 538:2022, Item 6)	<14.5% máx.			
GMO	Ausencia			
6.3.- Características Biológicas				
Parásitos y Larvas	0%			
6.4 Características Microbiológicas				
	n	c	m	M
Mohos	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	5	2	10 ²	10 ³
E. Coli	5	2	10	5*10 ²
Salmonella (50 g)	5	0	0	0
*Minsal Chile. Párrafo III, Especificaciones Microbiológicas por Grupo de Alimentos, Art. 173, Item 14.7. FRUTAS Y VERDURAS DESECADAS O DESHIDRATADAS				



International SPA

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

Código FT - 03

Versión: 12/03 Julio 2025

Elaborado por: Jefe S.G.C

Aprobado por: Gerente Comercial

6.5.- Características Nutricionales		
Información Nutricional		
Porción	1/3 taza (50 g)	
Porción Por envase	20 aprox.	
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	347	174
Proteínas (g)	21,4	10,7
Grasas Totales (g)	1,2	0,6
Colesterol (mg)	0,0	0,0
H de C. disp. (g)	62.6	31,3
Azucares Totales (g)	2,1	1,1
Sodio (mg)	12	6,0
7.- Metales Pesados		
Arsénico	1.0 mg/kg	
Cobre	10.0 mg/kg	
Plomo	0.5 mg/kg	
Selenio	0.3 mg/kg	
Mercurio	0.05 mg/kg	
Zinc	100 mg/kg	
*TITULO IV DE LOS CONTAMINANTES Y RESIDUOS, Párrafo I – De los Metales Pesados, Art 160.		
8.- Residuos Plaguicidas		
* Resolución Exenta N° 892/2020 “Fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas de alimentos”.		
9.- Vida Útil		
	18 meses a partir de la fecha indicada en el envase.	
10.- Condición de almacenamiento		
	Mantener en lugar limpio, fresco, seco y protegido del sol.	
11.- Origen		
	Indicado en el envase	
12.- Distribución		
	Vehículo cerrado encarpado, fresco, seco y libre de olores.	

III. – Envase – Embalaje		
1.- Envase Primario	Bolsa de polietileno laminado, 100% reciclable, diseñado para proteger el contenido de la humedad, conservando la textura del producto envasado.	
2.- Envase Secundario	Bolsa Coextruida	
3.- Formato Unidad Envasada		
Medida	23 cm x 13 cm	
Peso Neto	1 kilo +/- 5 gr	
Peso Bruto	1,004 kilo +/-5 gr	
4.- Embalaje	Bolsa Coextruida	
5.- Formato Envasado	Paquete con 10 unidades de 1 kilo	
6.-Medida	Largo	62 cm
	Ancho	23 cm
	Alto	13 cm
7.- Peso Neto	10 kilos	
8.- Peso Bruto	10,08 kilos	
9.- Palletizado	10 x 10 (1000 Kilos)	



International SPA

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

Código FT - 03

Versión: 12/03 Julio 2025

Elaborado por: Jefe S.G.C

Aprobado por: Gerente Comercial

IV.- Alergenos	
Producto no Alergeno, no contiene ingredientes alergenicos, ni se elabora en líneas que procesen ningún tipo de alergenicos	
Frase Alergena	No Aplica

V.- Mercado- Código	
1.- Mercado	Nacional
2.- Ean 13	7804673160053
3.- Dun 14	17804673160050