 International SPA	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Código FT - 05
		Versión: 12/03 Julio 2025
Elaborado por: Jefe S.G.C		Aprobado por: Gerente Comercial

Nombre del Producto	Arveja Verde Partida, Grado 2
	
Código del Producto	AR

I.- ANTECEDENTES GENERALES	
1.- Razón Social	WPB 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	Arveja verde seca, sin tegumento (piel) y partida en media circunferencia. Cotiledones de color verde pálido uniforme, de los cuales el 95 % posee un diámetro de aproximadamente 5 mm.
2.- Descripción Técnica	Granos de leguminosa de la especie <i>Pisum arvense</i> L y <i>pisum sativum</i> L.
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	<p>Limpiar y remojar las arvejas la noche anterior.</p> <p>Cocinar las arvejas en agua junto con el zapallo italiano, la zanahoria, el pimentón y la cebolla, sazonar con sal y pimienta al gusto, cocinar por 30 minutos aproximadamente, agregar el arroz, cocinar hasta que todo esté bien cocido.</p> <p>Una vez cocido todo licuar hasta que quede suave. Servir caliente acompañado de crutones.</p>



International SPA

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

Código FT - 05

Versión: 12/03 Julio 2025

Elaborado por: Jefe S.G.C

Aprobado por: Gerente Comercial

6.- CARACTERISTICAS DE CALIDAD**6.1.- Características Sensoriales**

Color	Color Verde opaco y uniforme, característico de la variedad.
Aroma	Característico a la arveja, propio del producto libre de aromas extraños
Sabor	Característico a la arveja, propio del producto cocido.
Forma/Tamaño	Partida en media circunferencia, sin tegumento (piel).
Textura	Granos duros y secos.

6.2.- Características Físico- Químicas

Categoría	Grado 2
(NCh 1605, Tabla I)	
Materias Extrañas e Impurezas	0.5% máx.
Granos Sucios	1% máx.
Grano Dañados por Insecto	3% máx.
Otros granos que contrastan en color	3% máx.
Granos Manchados	3% máx.
Granos Enteros	8% máx.
Granos Partidos, Quebrados <50 % de un cotiledón	8% máx.
Granos Arrugados (en variedades lisas)	8 % máx.
Granos Chupados	8 % máx.
Humedad (Item 5.4)	<14% 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

6.5.- Características Nutricionales**Información Nutricional**

Porción	1/3 taza (50 g)	
Porción Por envase	20 aprox.	
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	352	176
Proteínas (g)	23,8	11,9
Grasas Totales (g)	1,2	0,6
Colesterol (mg)	0,0	0,0
H de C. disp. (g)	38,2	19,1
Azucares Totales (g)	8,0	4,0
Sodio (mg)	15	7,5

 WPPB International SPA	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Código FT - 05
		Versión: 12/03 Julio 2025
Elaborado por: Jefe S.G.C		Aprobado por: Gerente Comercial

7.- Metales Pesados	
Arsénico	1 mg/kg
Cobre	10.0 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Plomo	0.5 mg/kg
Selenio	0.3 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)	

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

V.- Mercado- Código	
1.- Mercado	Nacional
2.- Ean 13	7804673160039
3.- Dun 14	17804673160036