
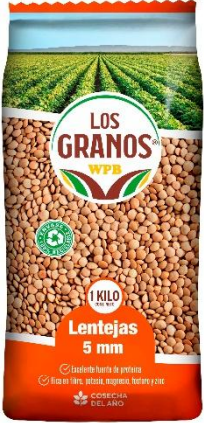


 International SPA	<b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	Código FT - 05
		Versión: 06/03 Julio 2025
Elaborado por: Jefe S.G.C		Aprobado por: Gerente Comercial

Nombre del Producto	Lentejas 5 mm, Grado 2
	
Código del Producto	LE5

<b>I.- ANTECEDENTES GENERALES</b>	
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

<b>II. - ANTECEDENTES DE PRODUCTO</b>	
1.- Descripción del Producto	Su piel posee color café y cotiledón rojo, de forma redonda biconvexa, posee un diámetro de aproximadamente 5 mm.
2.- Descripción Técnica	Granos de leguminosa de la especie Lens esculenta M o Lens culinaris M
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 en agua fría durante 10 horas. Eliminar el agua del remojo y cocer sus lentejas Los Granos en agua fría a fuego fuerte durante 20 minutos o hasta que estén blandas. En una olla realizar un sofrito con cebolla, zanahoria u otros ingredientes e integrar las lentejas ya cocidas a esta preparación, añadir agua y aliñar a gusto. Mezclar todo y cocinar por unos minutos más, para servir caliente.



International SPA

**FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**

Código FT - 05

Versión: 06/03 Julio 2025

Elaborado por: Jefe S.G.C

Aprobado por: Gerente Comercial

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

Color	Color café opaco, café claro, característico de la variedad.
Aroma	Característico a la lenteja, propio del producto, libre de aromas extraños
Sabor	Característico a la lenteja, propio del producto cocido.
Forma/Tamaño	Redonda plana, 5 mm (13% permitido de tamaño menor)
Textura	Granos duros y secos.

**6.2.- Características Físico- Químicas**

Categoría	Grado 2
(NCh 521:2022 Tabla II)	
Materias Extrañas e Impurezas	1% máx.
Sclerotinia Sclerotiorum	0,05% máx.
Grano Dañados por Insecto	1% máx.
Granos Partidos, Quebrados y/o Pelados	7% máx.
Granos Manchados	2% máx.
Granos Arrugados	25 % máx.
Granos Contraste por Color	1,5 % máx.
Humedad (NCh 521:2022, Ítem 5,2)	<14% máx.
GMO	Ausencia

**6.3.- Características Biológicas**

Parásitos y Larvas	0%
--------------------	----

**6.4 Características Microbiológicas**

	n	c	m	M
Mohos	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
E. Coli	5	2	10	5*10 <sup>2</sup>
Salmonella (50 g)	5	0	0	0

\*Minsal Chile. Párrafo III, Especificaciones Microbiológicas por Grupo de Alimentos, Art. 173, Ítem 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.	
	<b>100 g</b>	<b>1 porción</b>
Energía (Kcal)	352	176
Proteínas (g)	24,6	12,3
Grasas Totales (g)	1,1	0,5
Colesterol (mg)	0,0	0,0
H de C. disp. (g)	63,4	31,7
Azúcares Totales (g)	2,0	1,0
Sodio (mg)	6,0	3,0



International SPA

**FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**

Código FT - 05

Versión: 06/03 Julio 2025

Elaborado por: Jefe S.G.C

Aprobado por: Gerente Comercial

<b>7.- Metales Pesados</b>	
Arsénico	1,0 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.	
<b>8.- Residuos Plaguicidas</b>	
* Resolución Exenta N° 892/2020 “Fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas de alimentos”.	
<b>9.- Vida Útil</b>	
18 meses a partir de la fecha indicada en el envase.	
<b>10.- Condición de almacenamiento</b>	
Mantener en lugar limpio, fresco, seco y protegido del sol.	
<b>11.- Origen</b>	
Indicado en el envase.	
<b>12.- Distribución</b>	
Vehículo cerrado encarpado, fresco, seco y libre de olores.	

<b>III. – ENVASE – EMBALAJE</b>		
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)	

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

<b>V.- MERCADO- CÓDIGO</b>	
1.- Mercado	Nacional
2.- Ean 13	7804673160084
3.- Dun 14	17804673160081