

 WPN International SPA	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Código FT - 12
		Versión: 02/28 Agosto 2024
Elaborado por: Jefe S.G.C		Aprobado por: Gerente Comercial

Nombre del Producto	Lentejas Rojas sin piel
	
Código del Producto	LER

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	Lenteja Roja sin piel.
2.- Descripción Técnica	Granos de leguminosa de la especie <i>Lens culinaris</i> var. Red Chief o <i>Lens culinaris</i> var. Crimson sin piel
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	Limpia y enjuaga tus Lentejas Rojas Los Granos en agua fría y escúrrelas. En una olla grande, calienta un poco de aceite de oliva y sofríe cebolla, ajo, zanahoria y tomate hasta que estén tiernos. Añade especias (comino, cúrcuma, pimentón dulce), sal y pimienta. Cocina por un par de minutos más y agrega tus lentejas rojas cubriéndolas con caldo de verduras o agua (aproximadamente 2 tazas). Deja que hierva y cocina a fuego lento durante unos 20-25 minutos o hasta que tus lentejas estén tiernas. Rectifica la sazón y sirve caliente.



International SPA

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

Código FT - 12

Versión: 02/28 Agosto
2024

Elaborado por: Jefe S.G.C

Aprobado por: Gerente Comercial

6.- CARACTERISTICAS DE CALIDAD				
6.1.- Características Sensoriales				
Color	Uniformes en color anaranjado			
Aroma	Característico a lenteja, Inoloro y libre de aromas extraños			
Sabor	Característico a lenteja, propio del producto cocido.			
Forma/Tamaño	Redonda plana			
Textura	Granos duros y secos.			
6.2.- Características Físico- Químicas				
Categoría	Grado 2			
(NCh 521 Tabla II)				
Materias Extrañas e Impurezas	1% máx.			
Sclerotinia Sclerotiorum	0,05% máx.			
Grano Dañados por Insecto	1% máx.			
Granos Manchados	2% máx.			
Granos Arrugados	25 % máx.			
Granos Contraste por Color	1,5 % máx.			
Humedad (NCh 521, Item 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 ²	10 ³
Levaduras	5	2	10 ²	10 ³
E. Coli	5	2	10	10
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)	345		173	
Proteínas (g)	25		12.5	
Grasas Totales (g)	2.2		1,1	
Colesterol (mg)	0,0		0	
H de C. disp. (g)	59,2		29,6	
Azucares Totales (g)	2,2		1,1	
Sodio (mg)	7		3,5	



International SPA

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

Código FT - 12

Versión: 02/28 Agosto
2024

Elaborado por: Jefe S.G.C

Aprobado por: Gerente Comercial

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° 762/2011 “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 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	7804673160121
3.- Dun 14	17804673160128