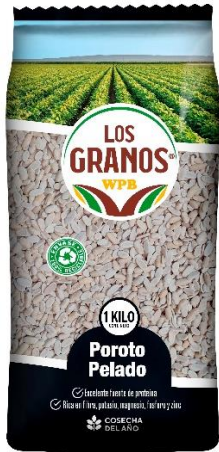


 International SPA	<b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	Código FT - 11
		Versión: 01/24 Junio 2024
Elaborado por: Jefe S.G.C		Aprobado por: Gerente Comercial

Nombre del Producto	Poroto Pelado
	
Código del Producto	PP

<b>I.- ANTECEDENTES GENERALES</b>	
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
<b>II. - ANTECEDENTES DE PRODUCTO</b>	
1.- Descripción del Producto	Porotos (Blanco, Hallado o Tórtola) pelado.
2.- Descripción Técnica	Granos de leguminosa de la especie Phaseolus vulgaris L., Color Bayo (blanco-beige) pelado.
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>Limpia los porotos la noche anterior.</p> <p>En una olla con suficiente agua hirviendo agregar los porotos pelados Los Granos, 1/2 taza de arroz, sal a gusto y dejar la cocción a fuego bajo por 30 a 40 minutos aprox. Revolviendo de vez en cuando.</p> <p>Una vez cocido, moler y dejar una consistencia de un pure, se puede servir solo o acompañado de alguna carne, servir caliente.</p>



International SPA

**FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**

Código FT - 11

Versión: 01/24 Junio 2024

Elaborado por: Jefe S.G.C

Aprobado por: Gerente Comercial

6.- CARACTERISTICAS DE CALIDAD				
6.1.- Características Sensoriales				
Color	Uniformes en color crema			
Aroma	Característico a Poroto, Inoloro y libre de aromas extraños			
Sabor	Característico a poroto, 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 Tabla II)				
Granos dañados por bruco	0.3% máx..			
Granos daños por insecto	3 % 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 con cascara	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, 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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
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				



International SPA

**FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**

Código FT - 11

Versión: 01/24 Junio 2024

Elaborado por: Jefe S.G.C

Aprobado por: Gerente Comercial

6.5.- Características Nutricionales			
<b>Información Nutricional</b>			
Porción	1/3 taza (50 g)		
Porción Por envase	20 aprox.		
	<b>100 g</b>	<b>1 porción</b>	
Energía (Kcal)	328	164	
Proteínas (g)	21,9	11,0	
Grasas Totales (g)	1.1	0,6	
Colesterol (mg)	0,0	0,0	
H de C. disp. (g)	58.6	29,3	
Azucares Totales (g)	2,8	1,4	
Sodio (mg)	10,7	5,4	
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.			

<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	



International SPA

## FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

Código FT - 11

Versión: 01/24 Junio 2024

Elaborado por: Jefe S.G.C

Aprobado por: Gerente Comercial

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

7804673160107

3.- Dun 14