

 WPNB International SPA	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Código FT - 04
		Versión: 10/24 Julio 2024
Elaborado por: Jefe S.G.C		Aprobado por: Gerente Comercial

Nombre del Producto	Poroto Tórtola, Grado 2
	
Código del Producto	PT

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 grisáceo, grano lleno de forma oblonga redonda, ojos color crema
2.- Descripción Técnica	Granos de leguminosa de la especie Phaseolus vulgaris L. y Phaseolus cocineus, Color grisáceo
3.- Grupos Vulnerables	Producto apto para ser consumido por diferentes grupos etarios de la población (niños, jóvenes, adultos y adultos mayores).



International SPA

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

Código FT - 04

Versión: 10/24 Julio 2024

Elaborado por: Jefe S.G.C

Aprobado por: Gerente Comercial

4.- Uso Previsto	Cocinado
5.- Modo de preparación	Limpia y lavar en abundante agua. Remojar al menos 12 horas, eliminar agua de remojo y cocinar. Cocinar con agua hirviendo por una hora o hasta que estén blandos. Cortar zapallo, cebolla y pimentón en cubos, rallar zanahoria y sofreír. Mezclar todo, sazonando con sal y pimienta al gusto e incluir mote cocinando por 20 minutos aproximadamente. Servir Caliente.

6.- CARACTERISTICAS DE CALIDAD				
6.1.- Características Sensoriales				
Color	Uniformes en color bayo con estrías y pintas de color beige.			
Aroma	Característico a Poroto Tórtola, Inoloro y libre de aromas extraños			
Sabor	Característico a poroto Tórtola, propio del producto cocido.			
Forma/Tamaño	Forma arriñonada y tamaño media			
Textura	Granos duros y secos.			
6.2.- Características Físico- Químicas				
(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	3.0 % 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 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 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.



International SPA

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

Código FT - 04

Versión: 10/24 Julio 2024

Elaborado por: Jefe S.G.C

Aprobado por: Gerente Comercial

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	7804673160077
3.- Dun 14	17804673160074