

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 3
		Versión	02/01
		Revisión	01/Feb
	FICHA TÉCNICA	Año	2019

Producto	TOMATE LIMACHE													
Ingredientes	<i>SOLANUM LICOPERSICUM</i>													
Descripción del producto	Propiedades físicas y químicas del producto:													
	Baya de color rojo redondo-ovalada con pedicelo de color verde													
	Características y tratamiento:													
	<ul style="list-style-type: none"> - Trasvasije - Calibración según mm Ecuatorial - CALIBRES 													
	Súper Extra Desde 90 mm hasta 102 mm Extra Desde 80 mm hasta 89 mm Primera Desde 65 mm hasta 79 mm Segunda Desde 57 mm hasta 65 mm Tercera Desde 45 mm hasta 56 mm													
	Sistema de envasado:													
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">ENVASE PRIMARIO</th> <th style="text-align: left;">ENVASE SECUNDARIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Caja Plástico 10 kg</td> <td>PALLET PLASTICO</td> </tr> <tr> <td>Caja Plástico 15 a 17 kg</td> <td>PALLET PLASTICO CON FILM PLASTICO</td> </tr> <tr> <td>A pedido de cliente</td> <td>CAJA TORO PLASTICO</td> </tr> <tr> <td>A PEDIDO CLIENTE</td> <td>CAJ A TORO PLASTICO</td> </tr> <tr> <td>BOLSA POLIETILENO</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO	Caja Plástico 10 kg	PALLET PLASTICO	Caja Plástico 15 a 17 kg	PALLET PLASTICO CON FILM PLASTICO	A pedido de cliente	CAJA TORO PLASTICO	A PEDIDO CLIENTE	CAJ A TORO PLASTICO	BOLSA POLIETILENO	
	ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO												
	Caja Plástico 10 kg	PALLET PLASTICO												
	Caja Plástico 15 a 17 kg	PALLET PLASTICO CON FILM PLASTICO												
A pedido de cliente	CAJA TORO PLASTICO													
A PEDIDO CLIENTE	CAJ A TORO PLASTICO													
BOLSA POLIETILENO														
Instrucciones de etiquetado :(según pedido cliente)														
<ul style="list-style-type: none"> - Nombre Producto - Resolución Sanitaria - Fecha Elaboración - Dirección planta - Correo 														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Información Nutricional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Porción:100 GRS</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;"></td> <td style="text-align: right;">100</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">gr</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td style="text-align: right;">22.5</td> </tr> </tbody> </table>		Información Nutricional		Porción:100 GRS			100		gr	Energía (kcal)	22.5			
Información Nutricional														
Porción:100 GRS														
	100													
	gr													
Energía (kcal)	22.5													

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 3
		Versión	02/01
		Revisión	01/Feb
	FICHA TÉCNICA		Año

	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Proteína (gr)</td> <td style="text-align: right;">0.94</td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales (gr)</td> <td style="text-align: right;">0.7</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disp(gr)</td> <td style="text-align: right;">3.11</td> </tr> <tr> <td>Azucars Totales (gr)</td> <td style="text-align: right;">2.5</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td style="text-align: right;">5</td> </tr> </table>	Proteína (gr)	0.94	Grasas Totales (gr)	0.7	Hidratos de carbono disp(gr)	3.11	Azucars Totales (gr)	2.5	Sodio (mg)	5								
Proteína (gr)	0.94																		
Grasas Totales (gr)	0.7																		
Hidratos de carbono disp(gr)	3.11																		
Azucars Totales (gr)	2.5																		
Sodio (mg)	5																		
Duración																			
7 días																			
Condiciones de almacenamiento y distribución:																			
<ul style="list-style-type: none"> - Despacho con transporte cubierto y con frío entre 3º y 5º - Mantener en un lugar fresco y seco 																			
Requisitos Microbiológicos																			
Párrafo III, artículo 173. Reglamento Sanitario de los alimentos (D.T.O. 977/96)																			
Residuos, Límites máximos de																			
Residuos de acuerdo a resolución 762-2011 del servicio de salud																			
Daños y defectos																			
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th></th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% COLOR</td> <td>60%</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>CALIBRE</td> <td>47-57 mm</td> <td>82-102 mm</td> </tr> <tr> <td>DESHIDRATACION</td> <td>N/A</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>DAÑO INSECTO</td> <td>N/A</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>HERIDA CICATRIZADA</td> <td>N/A</td> <td>3%</td> </tr> </tbody> </table>		MIN	MAX	% COLOR	60%	N/A	CALIBRE	47-57 mm	82-102 mm	DESHIDRATACION	N/A	5%	DAÑO INSECTO	N/A	3%	HERIDA CICATRIZADA	N/A	3%
	MIN	MAX																	
% COLOR	60%	N/A																	
CALIBRE	47-57 mm	82-102 mm																	
DESHIDRATACION	N/A	5%																	
DAÑO INSECTO	N/A	3%																	
HERIDA CICATRIZADA	N/A	3%																	
Estacionalidad Producto	Meses de octubre a junio																		
Origen	Chile-Limache																		

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 3
		Versión	02/01
		Revisión	01/Feb
	FICHA TÉCNICA	Año	2019

Tipo Consumidor	Todo tipo de consumidor.
Forma de consumo	Crudo /cocido
Posibilidad que el producto se use incorrectamente	El producto es de consumo en fresco y cocido, no tiene mayores restricciones en cuanto a uso.