

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 45
		Versión	01
		Revisión	01/Marzo
	FICHA TÉCNICA	Año	2019

Producto	LECHUGA ESCAROLA GRANEL																		
Ingredientes	<i>LECHUGA ESCAROLA FRESCA</i>																		
Descripción del producto	Propiedades físicas y químicas del producto:																		
	HOJAS DE COLOR VERDE																		
	Características y tratamiento:																		
	<ul style="list-style-type: none"> - Trasvasije - Calibración 																		
	Sistema de envasado:																		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">ENVASE PRIMARIO</th> <th style="text-align: center;">ENVASE SECUNDARIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">BOLSA DE POLIPROPILENO</td> <td style="text-align: center;">CAJA TORO PLASTICO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">A PEDIDO DE CLIENTE</td> <td style="text-align: center;">PALLET LISO</td> </tr> </tbody> </table>		ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO	BOLSA DE POLIPROPILENO	CAJA TORO PLASTICO	A PEDIDO DE CLIENTE	PALLET LISO											
	ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO																	
	BOLSA DE POLIPROPILENO	CAJA TORO PLASTICO																	
	A PEDIDO DE CLIENTE	PALLET LISO																	
	Instrucciones de etiquetado:																		
<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;">100grs</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td style="text-align: right;">14</td> </tr> <tr> <td>Proteína (gr)</td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales (gr)</td> <td style="text-align: right;">0</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disp(gr)</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> <tr> <td>Azucares Totales (gr)</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td style="text-align: right;">10</td> </tr> </tbody> </table>		Información Nutricional		Porción:100 GRS			100grs	Energía (kcal)	14	Proteína (gr)	1	Grasas Totales (gr)	0	Hidratos de carbono disp(gr)	3	Azucares Totales (gr)	2	Sodio (mg)	10
Información Nutricional																			
Porción:100 GRS																			
	100grs																		
Energía (kcal)	14																		
Proteína (gr)	1																		
Grasas Totales (gr)	0																		
Hidratos de carbono disp(gr)	3																		
Azucares Totales (gr)	2																		
Sodio (mg)	10																		
Duración 15 Días																			

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 45
		Versión	01
		Revisión	01/Marzo
FICHA TÉCNICA		Año	2019

	Condiciones de almacenamiento y distribución:													
	<ul style="list-style-type: none"> - Despacho con transporte cubierto y con frío entre 3°C y 6° C - Almacenamiento refrigerado entre 3°Cy 6°C 													
	Requisitos Microbiológicos													
	Párrafo III, artículo 173. Reglamento Sanitario de los alimentos (DTO. 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%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%;">MIN</th> <th style="width: 20%;">MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% COLOR Obs: Características variables según cambio climático</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">5%</td> </tr> <tr> <td>DAÑO MECANICO/ INSECTO</td> <td style="text-align: center;">N/A</td> <td style="text-align: center;">5%</td> </tr> <tr> <td>HERIDA CICATRIZADA</td> <td style="text-align: center;">N/A</td> <td style="text-align: center;">NA</td> </tr> </tbody> </table>			MIN	MAX	% COLOR Obs: Características variables según cambio climático	-	5%	DAÑO MECANICO/ INSECTO	N/A	5%	HERIDA CICATRIZADA	N/A	NA
	MIN	MAX												
% COLOR Obs: Características variables según cambio climático	-	5%												
DAÑO MECANICO/ INSECTO	N/A	5%												
HERIDA CICATRIZADA	N/A	NA												
Estacionalidad Producto	Todo el año													
Tipo Consumidor	Todo tipo de consumidor.													
Forma de consumo	Cocido- crudo													
Posibilidad que el producto se use incorrectamente	El producto es de consumo en fresco y cocido, no tiene mayores restricciones en cuanto a uso.													