

	<b>INVERSIONES BANTU SPA</b>	Código	FT PT 45
		Versión	01
		Revisión	01/Marzo
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Año

<b>Producto</b>	<b>LECHUGA ESCAROLA GRANEL</b>																		
<b>Ingredientes</b>	<i>LECHUGA ESCAROLA FRESCA</i>																		
<b>Descripción del producto</b>	<b>Propiedades físicas y químicas del producto:</b>																		
	HOJAS DE COLOR VERDE																		
	<b>Características y tratamiento:</b>																		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trasvasije</li> <li>- Calibración</li> </ul>																		
	<b>Sistema de envasado:</b>																		
	<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																	
	<b>Instrucciones de etiquetado:</b>																		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre Producto</li> <li>- Resolución Sanitaria</li> <li>- Fecha Elaboración</li> <li>- Dirección planta</li> <li>- Correo</li> </ul>																			
<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																		
<b>Duración 15 Días</b>																			

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

	<b>Condiciones de almacenamiento y distribución:</b>													
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Despacho con transporte cubierto y con frío entre 3°C y 6° C</li> <li>- Almacenamiento refrigerado entre 3°Cy 6°C</li> </ul>													
	<b>Requisitos Microbiológicos</b>													
	Párrafo III, artículo 173. Reglamento Sanitario de los alimentos (DTO. 977/96)													
	<b>Residuos, Límites máximos de</b>													
	Residuos de acuerdo a resolución 762-2011 del servicio de salud													
	<b>Daños y defectos</b>													
	<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												
<b>Estacionalidad Producto</b>	Todo el año													
<b>Tipo Consumidor</b>	Todo tipo de consumidor.													
<b>Forma de consumo</b>	Cocido- crudo													
<b>Posibilidad que el producto se use incorrectamente</b>	El producto es de consumo en fresco y cocido, no tiene mayores restricciones en cuanto a uso.													