

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 149
		Versión	01
		Revisión	01/MARZO
FICHA TÉCNICA		Año	2019

Producto	PEPINO ENSALADA																	
Ingredientes	<i>PEPINO ENSALADA PRIMERA SELECCIÓN</i>																	
Descripción del producto	Propiedades físicas y químicas del producto:																	
	FRUTO ALARGADO CARACTERISTICO DE VARIEDAD CUCUMIS SATIVUS																	
	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="width: 33%;">FORMATO</th> <th style="width: 33%;">ENVASE PRIMARIO</th> <th style="width: 33%;">ENVASE SECUNDARIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">GRANEL Según pedido cliente</td> <td>CAJA TORO PLASTICO 32.5*44*21</td> <td>PALET LISO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">GRANEL Según pedido cliente</td> <td>Bolsa polietileno 50*30</td> <td>CAJA TORO PLASTICO 32.5*44*21</td> </tr> </tbody> </table>			FORMATO	ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO	GRANEL Según pedido cliente	CAJA TORO PLASTICO 32.5*44*21	PALET LISO	GRANEL Según pedido cliente	Bolsa polietileno 50*30	CAJA TORO PLASTICO 32.5*44*21						
	FORMATO	ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO															
	GRANEL Según pedido cliente	CAJA TORO PLASTICO 32.5*44*21	PALET LISO															
	GRANEL Según pedido cliente	Bolsa polietileno 50*30	CAJA TORO PLASTICO 32.5*44*21															
	Instrucciones de etiquetado:																	
A PEDIDO DE 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 style="background-color: #cccccc;"> <th colspan="2" style="text-align: center;">Información Nutricional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Porción:100 GRS</td> </tr> <tr> <td></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;">18</td> </tr> <tr> <td>Proteína (gr)</td> <td style="text-align: right;">0.9</td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales (gr)</td> <td style="text-align: right;">0.09</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disp(gr)</td> <td style="text-align: right;">4.26</td> </tr> </tbody> </table>			Información Nutricional		Porción:100 GRS			100		gr	Energía (kcal)	18	Proteína (gr)	0.9	Grasas Totales (gr)	0.09	Hidratos de carbono disp(gr)	4.26
Información Nutricional																		
Porción:100 GRS																		
	100																	
	gr																	
Energía (kcal)	18																	
Proteína (gr)	0.9																	
Grasas Totales (gr)	0.09																	
Hidratos de carbono disp(gr)	4.26																	

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 149
		Versión	01
		Revisión	01/MARZO
	FICHA TÉCNICA	Año	2019

	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 70%;">Azucres Totales (gr)</td> <td style="text-align: right;">2.3</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> </table>	Azucres Totales (gr)	2.3	Sodio (mg)	3								
Azucres Totales (gr)	2.3												
Sodio (mg)	3												
	Duración												
	7 días												
	Condiciones de almacenamiento y distribución:												
	<ul style="list-style-type: none"> - Despacho con transporte cubierto y con frío entre 3° y 5° - 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%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Parámetro</th> <th style="width: 30%;">MIN</th> <th style="width: 30%;">MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% COLOR</td> <td>100%</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>DAÑO INSECTO</td> <td>N/A</td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>HERIDA CICATRIZADA</td> <td>N/A</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	MIN	MAX	% COLOR	100%	N/A	DAÑO INSECTO	N/A	5 %	HERIDA CICATRIZADA	N/A	5%
Parámetro	MIN	MAX											
% COLOR	100%	N/A											
DAÑO INSECTO	N/A	5 %											
HERIDA CICATRIZADA	N/A	5%											
Estacionalidad Producto	Todo el año ZONA CENTRAL : OCTUBRE – JUNIO ZONA ARICA : SEPTIEMBRE - MAYO												
Tipo Consumidor	Todo tipo de consumidor.												
Forma de consumo	CRUDO- COCIDO												
Posibilidad que el producto se use incorrectamente	El producto es de consumo CRUDO COCIDO, no tiene mayores restricciones en cuanto a uso.												

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 149
		Versión	01
		Revisión	01/MARZO
	FICHA TÉCNICA	Año	2019