

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 17
		Versión	01
		Revisión	01/MARZO
	FICHA TÉCNICA	Año	2019

Producto	PAPA NATURAL			
Ingredientes	<i>PAPA FRESCA PRIMERA SELECCION</i>			
Descripción del producto	Propiedades físicas y químicas del producto:			
	Fruto OVALADO DE PULPA BLANCA CON PIEL DE COLOR CAFÉ- ROJIZO SEGÚN VARIEDAD			
	Características y tratamiento:			
	<ul style="list-style-type: none"> - Trasvasije - Calibración 			
	Sistema de envasado:			
	ENVASE PRIMARIO		ENVASE SECUNDARIO	
	CAJA TORO PLASTICO	MALLA	BOLSAS POLIETILENO 30 *50	CAJA TORO PLASTICO
	20 KG / según requerimiento cliente	20 KG	A PEDIDO DEL CLIENTE	PALLET LISO
	Instrucciones de etiquetado:			
	A PEDIDO DE CLIENTE: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre Producto - Resolución Sanitaria - Fecha Elaboración - Dirección planta - Correo 			
Información Nutricional				
Porción:100 GRS				
			100	
			gr	
Energía (kcal)			80	
Proteína (gr)			2.5	
Grasas Totales (gr)			0.1	
Hidratos de carbono disp(gr)			19	
Azucares Totales (gr)			570	

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 17
		Versión	01
		Revisión	01/MARZO
FICHA TÉCNICA		Año	2019

	Sodio (mg)																				
	Duración																				
	15 días																				
	Condiciones de almacenamiento y distribución:																				
	<ul style="list-style-type: none"> - Despacho con trasporte 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>CALIBRE</td> <td>83 mm</td> <td>120 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>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	CALIBRE	83 mm	120 mm	DESHIDRATACION	N/A	5%	DAÑO INSECTO	N/A	5%	HERIDA CICATRIZADA	N/A	5%		
Parámetro	MIN	MAX																			
% COLOR	100%	N/A																			
CALIBRE	83 mm	120 mm																			
DESHIDRATACION	N/A	5%																			
DAÑO INSECTO	N/A	5%																			
HERIDA CICATRIZADA	N/A	5%																			
Estacionalidad Producto	Todo el año																				
Tipo Consumidor	Todo tipo de consumidor.																				
Forma de consumo	COCIDO																				
Posibilidad que el producto se use incorrectamente	El producto es de consumo COCIDO, no tiene mayores restricciones en cuanto a uso.																				