

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 217
		Versión	01
		Revisión	01/MARZO
	FICHA TÉCNICA	Año	2019

Producto	PIMENTON AMARILLO		
Ingredientes	<i>Capsicum annuum</i>		
Descripción del producto	Propiedades físicas y químicas del producto:		
	Baya semicartilaginosa de color amarillo, de forma acorazonada-ovalada		
	Características y tratamiento:		
	<ul style="list-style-type: none"> - Trasvasije - Calibración 		
	Sistema de envasado:		
	8 KILOS	BANDEJA PLASTICA (Toro)	PALLET LISO máximo 42 cajas
	GRANEL Según pedido cliente	BOLSAS POLIETILENO 30*50	BANDEJA PLASTICA (Toro)
	GRANEL Según pedido cliente	BANDEJA PLASTICA(Toro)	PALLET LISO máximo 42 cajas
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			
	100grs		
Energía (kcal)	27.00		
Proteína (gr)	1.00		
Grasas Totales (gr)	0,21		
Hidratos de carbono disp(gr)	6.32		

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 217
		Versión	01
		Revisión	01/MARZO
FICHA TÉCNICA		Año	2019

	Azucares Totales (gr) 0.00 Sodio (mg) 2.0																			
	Duración																			
	8 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%;"></th> <th style="width: 30%;">MIN</th> <th style="width: 30%;">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></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		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		5%																		
DAÑO INSECTO	N/A	3%																		
HERIDA CICATRIZADA	N/A	3%																		
Estacionalidad Producto	Todo el año Octubre- Junio Zona Central Julio-octubre Arica																			
Tipo Consumidor	Todo tipo de consumidor.																			
Forma de consumo	Crudo /cocido																			

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 217
		Versión	01
		Revisión	01/MARZO
	FICHA TÉCNICA	Año	2019

Posibilidad que el producto se use incorrectamente	El producto es de consumo en fresco y cocido, no tiene mayores restricciones en cuanto a uso.
---	---