

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 137
		Versión	01
		Revisión	01/MARZO
	FICHA TÉCNICA	Año	2019

Producto	Naranja																	
Ingredientes	<i>Citrus sinensis Valencia / (L.) Osbeck.</i>																	
Descripción del producto	Propiedades físicas y químicas del producto:																	
	Fruto redondo anaranjado brillante y sus tonalidades. Su pulpa es de color anaranjado, jugosa y de sabor dulce dividido en gajos.																	
	Características y tratamiento:																	
	- Trasvasije - Calibración																	
	Sistema de envasado:																	
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">ENVASE PRIMARIO</th> <th style="text-align: left;">ENVASE SECUNDARIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MALLA * 16 KILOS</td> <td>PALLET PLASTICO</td> </tr> <tr> <td>BOLSAS POLIETILENO 30 *50 A pedido de cliente</td> <td>CAJA TORO PLASTICO</td> </tr> <tr> <td>A pedido de cliente</td> <td>CAJA TORO PLASTICO</td> </tr> <tr> <td>CAJA TORO PLASTICO A PEDIDO DE CLIENTE</td> <td>PALLET PLASTICO</td> </tr> </tbody> </table>	ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO	MALLA * 16 KILOS	PALLET PLASTICO	BOLSAS POLIETILENO 30 *50 A pedido de cliente	CAJA TORO PLASTICO	A pedido de cliente	CAJA TORO PLASTICO	CAJA TORO PLASTICO A PEDIDO DE CLIENTE	PALLET PLASTICO							
	ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO																
	MALLA * 16 KILOS	PALLET PLASTICO																
	BOLSAS POLIETILENO 30 *50 A pedido de cliente	CAJA TORO PLASTICO																
	A pedido de cliente	CAJA TORO PLASTICO																
CAJA TORO PLASTICO A PEDIDO DE CLIENTE	PALLET PLASTICO																	
Instrucciones de etiquetado:																		
- Nombre Producto - Resolución Sanitaria - Fecha Elaboración - Dirección planta - Correo																		
<table border="1" style="width: 100%;"> <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></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;">45.58</td> </tr> <tr> <td>Proteína (gr)</td> <td style="text-align: right;">0.87</td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales (gr)</td> <td style="text-align: right;">0.20</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disp(gr)</td> <td style="text-align: right;">8.9</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales (gr)</td> <td style="text-align: right;">8.8</td> </tr> </tbody> </table>	Información Nutricional		Porción:100 GRS			100		gr	Energía (kcal)	45.58	Proteína (gr)	0.87	Grasas Totales (gr)	0.20	Hidratos de carbono disp(gr)	8.9	Azúcares Totales (gr)	8.8
Información Nutricional																		
Porción:100 GRS																		
	100																	
	gr																	
Energía (kcal)	45.58																	
Proteína (gr)	0.87																	
Grasas Totales (gr)	0.20																	
Hidratos de carbono disp(gr)	8.9																	
Azúcares Totales (gr)	8.8																	

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 137
		Versión	01
		Revisión	01/MARZO
FICHA TÉCNICA		Año	2019

	Sodio (mg) 1.40																
	Duración																
	10 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>CALIBRE</td> <td>73mm</td> <td>95 mm</td> </tr> <tr> <td>DAÑO INSECTO</td> <td>N/A</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>HERIDA CICATRIZADA</td> <td>N/A</td> <td>N/A</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	MIN	MAX	% COLOR	100%	N/A	CALIBRE	73mm	95 mm	DAÑO INSECTO	N/A	N/A	HERIDA CICATRIZADA	N/A	N/A
Parámetro	MIN	MAX															
% COLOR	100%	N/A															
CALIBRE	73mm	95 mm															
DAÑO INSECTO	N/A	N/A															
HERIDA CICATRIZADA	N/A	N/A															
Estacionalidad Producto	Todo el año																
Tipo Consumidor	Todo tipo de consumidor.																
Forma de consumo	Crudo																
Posibilidad que el producto se use incorrectamente	El producto es de consumo crudo, no tiene mayores restricciones en cuanto a uso.																