

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 12
		Versión	01
		Revisión	01/MARZO
FICHA TÉCNICA		Año	2019

Producto	ZAPALLO ITALIANO																			
Ingredientes	<i>ZAPALLO ITALIANO PRIMERA SELECCION</i>																			
Descripción del producto	Propiedades físicas y químicas del producto:																			
	FRUTO ALARGADO DE CORTEZA VERDE Y PULPA BLANCA																			
	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="text-align: left;">ENVASE PRIMARIO</th> <th style="text-align: left;">ENVASE SECUNDARIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Caja toro plástico según pedido cliente</td> <td>PALLET PLASTICO MAX. 42 CAJAS</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> </tbody> </table>	ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO	Caja toro plástico según pedido cliente	PALLET PLASTICO MAX. 42 CAJAS	BOLSAS POLIETILENO 30 *50 A pedido de cliente	CAJA TORO PLASTICO	A pedido de cliente	CAJA TORO PLASTICO											
	ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO																		
	Caja toro plástico según pedido cliente	PALLET PLASTICO MAX. 42 CAJAS																		
	BOLSAS POLIETILENO 30 *50 A pedido de cliente	CAJA TORO PLASTICO																		
	A pedido de cliente	CAJA TORO PLASTICO																		
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> <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;">32</td> </tr> <tr> <td>Proteína (gr)</td> <td style="text-align: right;">2.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales (gr)</td> <td style="text-align: right;">0.4</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disp(gr)</td> <td style="text-align: right;">6.7</td> </tr> <tr> <td>Azucares Totales (gr)</td> <td style="text-align: right;">3.4</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td style="text-align: right;">20</td> </tr> </tbody> </table>	Información Nutricional		Porción:100 GRS			100		gr	Energía (kcal)	32	Proteína (gr)	2.4	Grasas Totales (gr)	0.4	Hidratos de carbono disp(gr)	6.7	Azucares Totales (gr)	3.4	Sodio (mg)	20
Información Nutricional																				
Porción:100 GRS																				
	100																			
	gr																			
Energía (kcal)	32																			
Proteína (gr)	2.4																			
Grasas Totales (gr)	0.4																			
Hidratos de carbono disp(gr)	6.7																			
Azucares Totales (gr)	3.4																			
Sodio (mg)	20																			
Duración																				

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 12
		Versión	01
		Revisión	01/MARZO
	FICHA TÉCNICA	Año	2019

	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 (DTO. 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: 20%;">MIN</th> <th style="width: 20%;">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	<p>Todo el año</p> <p>ZONA CENTRAL : OCTUBRE – JUNIO</p> <p>ZONA ARICA : SEPTIEMBRE - MAYO</p>												
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.												