

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 19
		Versión	01
		Revisión	01/ FEB
	FICHA TÉCNICA		Año

Producto	CEBOLLA MORADA										
Ingredientes	ALIUUM CEPA										
Descripción del producto	Propiedades físicas y químicas del producto:										
	Bulbo de piel roja púrpura y una carne blanca con matices rojizos.										
	Características y tratamiento:										
	<ul style="list-style-type: none"> - Trasvasije - Calibración por tamaño 										
	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>MALLA * 16 KILOS</td> <td>PALLET PLASTICO</td> </tr> <tr> <td>GRANEL BOLSAS POLIETILENO 30 *50 A pedido de cliente</td> <td>CAJA TORO PLASTICO</td> </tr> <tr> <td>GRANEL A PEDIDO DE CLIENTE EN CAJA TORO PLASTICO</td> <td>PALLET PLASTICO</td> </tr> <tr> <td>CAJA TORO PLASTICO * 10 KILOS</td> <td>PALLET PLASTICO</td> </tr> </tbody> </table>	ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO	MALLA * 16 KILOS	PALLET PLASTICO	GRANEL BOLSAS POLIETILENO 30 *50 A pedido de cliente	CAJA TORO PLASTICO	GRANEL A PEDIDO DE CLIENTE EN CAJA TORO PLASTICO	PALLET PLASTICO	CAJA TORO PLASTICO * 10 KILOS	PALLET PLASTICO
	ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO									
	MALLA * 16 KILOS	PALLET PLASTICO									
	GRANEL BOLSAS POLIETILENO 30 *50 A pedido de cliente	CAJA TORO PLASTICO									
	GRANEL A PEDIDO DE CLIENTE EN CAJA TORO PLASTICO	PALLET PLASTICO									
CAJA TORO PLASTICO * 10 KILOS	PALLET PLASTICO										
Instrucciones de etiquetado: (a pedido del cliente)											
<ul style="list-style-type: none"> - Nombre Producto - Resolución Sanitaria - Fecha Elaboración - Dirección planta 											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;"><i>Información Nutricional</i></th> </tr> <tr> <td colspan="2"><i>Porción: 1 cebolla mediana</i></td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: right;"><i>Energía (kcal)</i></td> <td style="text-align: right;"><i>100</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;"><i>Proteína (gr)</i></td> <td style="text-align: right;"><i>31.85</i></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;"><i>1.19</i></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Información Nutricional</i>		<i>Porción: 1 cebolla mediana</i>		<i>Energía (kcal)</i>	<i>100</i>	<i>Proteína (gr)</i>	<i>31.85</i>		<i>1.19</i>	
<i>Información Nutricional</i>											
<i>Porción: 1 cebolla mediana</i>											
<i>Energía (kcal)</i>	<i>100</i>										
<i>Proteína (gr)</i>	<i>31.85</i>										
	<i>1.19</i>										

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 19
		Versión	01
		Revisión	01/ FEB
	FICHA TÉCNICA		Año

	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 70%;"><i>Grasas Totales (gr)</i></td> <td style="text-align: right;"><i>0.25</i></td> </tr> <tr> <td><i>Hidratos de carbono isp.(gr)</i></td> <td style="text-align: right;"><i>5.30</i></td> </tr> <tr> <td><i>Azucares Totales (gr)</i></td> <td style="text-align: right;"><i>5.30</i></td> </tr> <tr> <td><i>Sodio (mg)</i></td> <td style="text-align: right;"><i>3.00</i></td> </tr> </table>	<i>Grasas Totales (gr)</i>	<i>0.25</i>	<i>Hidratos de carbono isp.(gr)</i>	<i>5.30</i>	<i>Azucares Totales (gr)</i>	<i>5.30</i>	<i>Sodio (mg)</i>	<i>3.00</i>										
<i>Grasas Totales (gr)</i>	<i>0.25</i>																		
<i>Hidratos de carbono isp.(gr)</i>	<i>5.30</i>																		
<i>Azucares Totales (gr)</i>	<i>5.30</i>																		
<i>Sodio (mg)</i>	<i>3.00</i>																		
Duración																			
	15 días																		
Condiciones de almacenamiento y distribución:																			
	<ul style="list-style-type: none"> - Despacho con trasporte cubierto y con frío entre 3° y 6 ° - Mantener en un lugar seco y fresco 																		
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: 30%;">MIN</th> <th style="width: 30%;">MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DEFORME</td> <td style="text-align: center;">0%</td> <td style="text-align: center;">0%</td> </tr> <tr> <td>DESHIDRATAACION</td> <td style="text-align: center;">0%</td> <td style="text-align: center;">5%</td> </tr> <tr> <td>DAÑO INSECTO</td> <td style="text-align: center;">0%</td> <td style="text-align: center;">2 %</td> </tr> <tr> <td>HERIDA CICATRIZADA</td> <td style="text-align: center;">0%</td> <td style="text-align: center;">2 %</td> </tr> <tr> <td>DIAMETRO ECUATORIAL</td> <td style="text-align: center;">75 CM</td> <td style="text-align: center;">90 CM</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	MIN	MAX	DEFORME	0%	0%	DESHIDRATAACION	0%	5%	DAÑO INSECTO	0%	2 %	HERIDA CICATRIZADA	0%	2 %	DIAMETRO ECUATORIAL	75 CM	90 CM
Parámetro	MIN	MAX																	
DEFORME	0%	0%																	
DESHIDRATAACION	0%	5%																	
DAÑO INSECTO	0%	2 %																	
HERIDA CICATRIZADA	0%	2 %																	
DIAMETRO ECUATORIAL	75 CM	90 CM																	
Estacionalidad Producto	Todo el año																		
Origen Origen	Perú Mayo-Septiembre Chile Octubre- Mayo																		
Tipo Consumidor	Todo tipo de consumidor.																		

	INVERSIONES BANTU SPA	Código	FT PT 19
		Versión	01
		Revisión	01/ FEB
	FICHA TÉCNICA	Año	2019

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