

INVERSIONES BANTU SPA

FICHA TÉCNICA

Código	FT PT 14
Versión	01
Revisión	01/MARZO
Año	2019

				7		
Producto	Pimentón Rojo					
Ingredientes	Capsicum annuum					
Descripción del producto	Propiedades físicas y químicas del producto:					
	Baya semicartilaginosa de color Rojo, de forma acorazonada-					
	Características y tratamiento:					
	- Trasva - Calibra					
	Sistema d	Sistema de envasado:				
	8 K	IILOS	BANDEJA PLASTICA (Toro)	PALLET LISO m cajas	áximo 42	
	Seg	ANEL gún pedido ente	BOLSAS POLIETILENO 30*50	BANDEJA PLA (Toro)	ASTICA	
	Seg	ANEL gún pedido ente	BANDEJA PLASTICA(Toro)	PALLET LISO m cajas	áximo 42	
	Instrucciones de etiquetado: (a pedido de cliente)					
	- Nombre F - Resolució - Fecha Ela - Dirección - Correo	ón Sanitaria aboración				
	Información Nutricional					
	Porción:1	LOO GRS				
	Energía (kcal)			100grs 32.90	
	Proteína	(gr)			1.25	
		otales (gr)	cn(ar)		0,90 4.00	
	Hidratos	de carbono di	sp(gr)	4	4,90	

Elaboró: GESTION DE CALIDAD Revisó:Operaciones Aprobó: Dir. General



INVERSIONES BANTU SPA

FICHA TÉCNICA

Código	FT PT 14
Versión	01
Revisión	01/MARZO
Año	2019

	Azucares Totales (gr) Sodio (mg)			4.20 4.0
				4.0
	Duración			
	8 días			
	Condiciones de almacenamiento y distribución:			
	 Despacho con trasporte cubierto y con frío entre 3º y 5º Mantener en un lugar fresco y seco 			
	Requisitos Microbiológicos			
	Párrafo III, articulo 17	3. Reglament	o Sanitario de los ali	mentos (DTO. 977/96)
	Residuos, Límites máximos de			
	Residuos de acuerdo a resolución 762-2011 del servicio de salud			
	Daños y defectos			
		MIN	MAX	
	% COLOR	60%	N/A	
	CALIDDE	47 57 20 20	82-102	
	CALIBRE DAÑO INSECTO	47-57 mm N/A	3%	
	DESHIDRATACION	N/A	5%	
	HERIDA CICATRIZADA		3%	
Estacionalidad Producto	Todo el año			
	Octubre- Junio Zona Cer Julio-octubre Arica	ntral		
Tipo Consumidor	Todo tipo de consumidor.			
Forma de consumo	Crudo /cocido			

Elaboró: GESTION DE CALIDAD Revisó:Operaciones Aprobó: Dir. General



INVERSIONES BANTU SPA

FICHA TÉCNICA

Código	FT PT 14
Versión	01
Revisión	01/MARZO
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.

Elaboró: GESTION DE CALIDAD Revisó:Operaciones Aprobó: Dir. General