

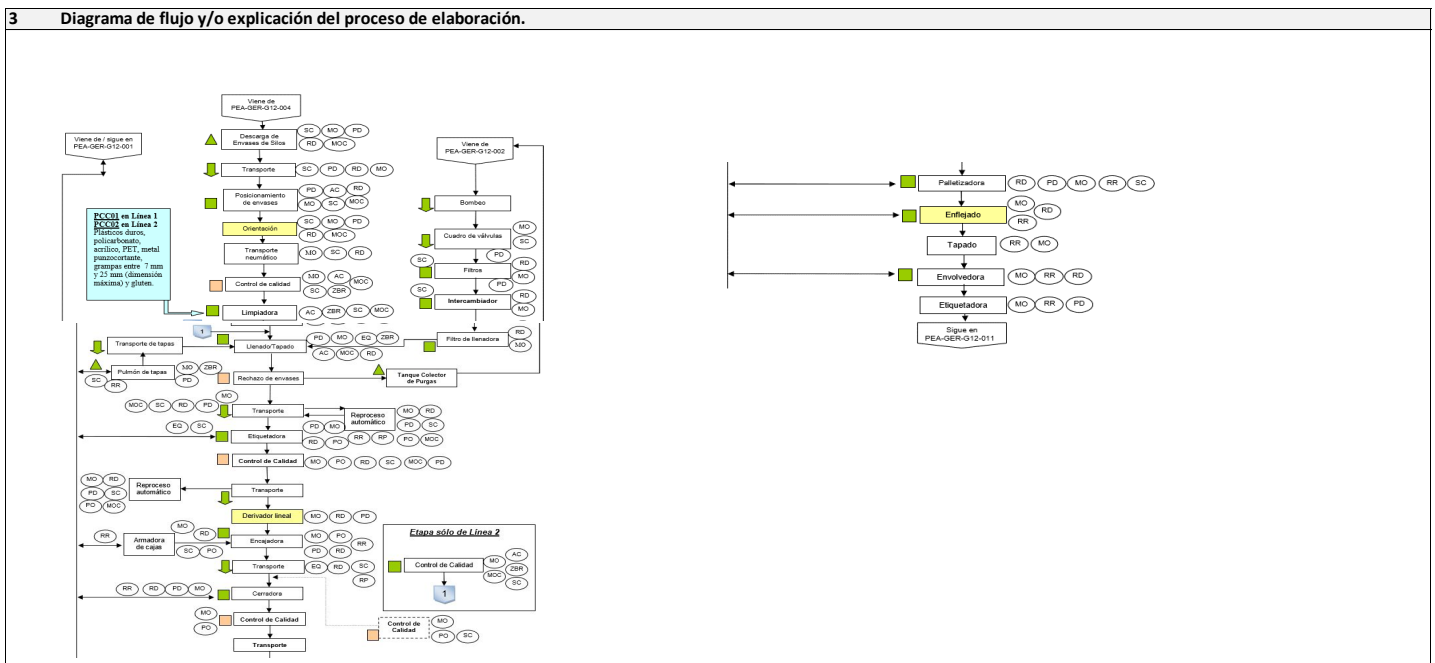


**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS**  
**7a8266932e9793907b957c7d6e60d2ec9f668255edd3905671e01**

Código: 20 68538a3d  
 Versión: 2.0  
 Página: 1 de 4

1 Antecedentes Generales	
1.1 Nombre del producto	7a8266932e9793907b957c7d6e60d2ec9f668255edd3905671e01
1.2 Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	<b>Aceitera General Deheza S.A.</b>
1.3 Razón social elaborador	Aceitera General Deheza S.A.
1.4 Nombre Comercial del Importador	PROSUD
1.5 Razón social	PROSUD S.A.
1.6 Dirección	LAUTARO 2102-D, QUILICURA, SANTIAGO - CHILE.
1.7 Teléfono	56 2 2913 5000
1.8 RUT/CUIT o similar	78.030.690-4
1.9 Contacto Comercial	RAFAEL UNDURRAGA
1.10 e-mail Comercial	<a href="mailto:rundurraga@prosud.cl">rundurraga@prosud.cl</a>
1.11 Responsable de Calidad	MARÍA MANOSALVA
1.12 e-mail Calidad	<a href="mailto:mmanosalva@prosud.cl">mmanosalva@prosud.cl</a>
1.13 País de Origen del Producto	ARGENTINA
1.14 Autorización Sanitaria de origen para el producto	RNE 04002089 / RNPA 04060145
1.15 Resolución Sanitaria del producto	Según partida de producto.

2 Descripción del Producto		Código Interno
2.1 Descripción General	7a8266932e9793907b957c7d6e60d2ec9f668255edd3905671e01	<b>68538a3</b>
2.2 Descripción Legal	#VALUE!	
2.3 Patrón	N/A	
2.4 Descriptores Legales (Claims)	N/A	



**4 Declaración de Ingredientes y Aditivos**  
 4.1 Listado de Ingrediente y Aditivos (En orden decreciente según formulación)

Aceite refinado 100% de maravilla.  
**Elaborado en líneas que también procesan aceites de soja y maní.**

Ingredientes	% composición referencial (*)	Función Tecnológica	Límite Legal de Aditivos
Aceite refinado 100% de maravilla.	100.00%	Ingrediente	-
<b>TOTAL</b>	<b>100.00%</b>		

(\*) Cuando aplique (Ej. En ingredientes caracterizantes).



# ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

7a8266932e9793907b957c7d6e60d2ec9f668255edd3905671e01

Código: 20 68538a3d

Versión: 2.0

Página: 2 de 4

## 5 Información Nutricional

### 5.1 Tabla de Información Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 1 cucharadita (5ml)		Porciones por envase: #VALUE!	
	100 ml	1 Porción	Metodología de Análisis
<b>Energía (kcal)</b>	828	41	Factores de Atwater
<b>Proteínas (g)</b>	0.0	0.0	Kjeldhal
<b>Grasa total (g)</b>	92.0	4.6	AOAC
Grasa saturada (g)	9.4	0.5	AOAC
Grasa monoinsaturada (g)	32.2	1.6	AOAC
Grasa poliinsaturada (g)	49.6	2.5	AOAC
Grasa trans (g)	0.8	0.0	AOAC
Omega 6 (g)	49.6	2.5	AOAC
Omega 3 (g)	0.2	0.0	AOAC
Colesterol (mg)	0.0	0.0	AOAC
<b>H. de C. disponibles (g)</b>	0.0	0.0	Teórico
Azúcares totales (g)	0.0	0.0	AOAC
<b>Sodio (mg)</b>	0.4	0.0	AOAC

	100 ml	(*)	Metodología de Análisis
Vitamina A (µgER)			
Vitamina C (mg)			
Vitamina D (µg)			
Vitamina E (mg ET)	55.2	14%	AOAC
Tiamina (Vit. B1)(mg)			
Riboflavina (Vit. B2) (mg)			
Niacina (mg EN)			
Vitamina B6 (mg)			
Ácido Fólico (µg)			
Vitamina B12 (µg)			
Ac. Pantoténico (mg)			
Vitamina K (µg)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Fósforo (mg)			
Magnesio (mg)			
Zinc (mg)			

(\*) % en relación a la Dosis Diaria Recomendada para Chile.

### 5.2 Fuente de Información Nutricional

Tablas Referenciales		Indicar nombre de la tabla de referencia utilizada y método de cálculo.
Análisis de Laboratorio	X	Indicar Laboratorio. Laboratorio Externo.

## 6 Contenido de Potenciales Alérgenos

6.1 Definición	Presencia o compuesto causante de una reacción adversa en la población.
----------------	---

6.2 Lista de Alérgenos según Resolución Exenta N°427/2010.	
6.2.1 Cereales que contienen gluten	
6.2.2 Crustáceos y sus productos	
6.2.3 Huevos y sus productos	
6.2.4 Pescados y derivados	
6.2.5 Maní, soya y sus productos	X
6.2.6 Leche y productos lácteos, incluida la lactosa	
6.2.7 Nueces y productos derivados	
6.2.8 Sulfitos en concentraciones mayores a 10ppm.	
6.2.9 Otros (Indicar)	

6.3 Indicar Alérgenos Presentes
6.3.1 Alérgenos presentes en el Producto
No posee
6.3.2 Alérgenos presentes en otros productos de la misma línea.
Elaborado en líneas que también procesan aceites de soya y maní.
6.3.3 Otros alérgenos presentes en la planta:
Elaborado en líneas que también procesan aceites de soya y maní.

## 7 Especificación de Calidad

### 7.1 Características Físicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Tipo de Análisis	Valor declarado	Límites		Metodología Utilizada	Norma de Referencia
		Mínimo	Máximo		
Contenido Neto [Expresado en g o ml]	71e	885 ml	915 ml	Balanza Integrada en línea de envasado.	NCh 1650
Contenido Drenado	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Volumen	0.004799m³	0.004775m³	0.004823m³	NCh 44	NCh 44
Dimensiones (LxAxH)cm	9,1x6,6x25cm	-0.25%	+0.25%	N/A	N/A
Unidades por Envase	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
% Defectos Críticos	N/A	N/A	AQL 0,65%	NCh 44	NCh 44
% Defectos Mayores	N/A	N/A	AQL 2,5%	NCh 44	NCh 44
% Defectos Menores	N/A	N/A	AQL 10%	NCh 44	NCh 44



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

7a8266932e9793907b957c7d6e60d2ec9f668255edd3905671e01

Código: 20 68538a3d

Versión: 2.0  
Página: 3 de 4

### 7.2 Características Químicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Tipo de Análisis	Valor declarado	Límites		Metodología Utilizada	Norma de Referencia
		Mínimo	Máximo		
Densidad (20°C) (kg/L)	-	0.918	0.920	Medición Directa	---
Acidez (%)	-	-	0.25%	-	Art 248 R.S.A.
Jabón (Como Oleato de Sodio) (mg/kg)	-	-	50ppm	-	Art 248 R.S.A.
Valor de Saponificación	-	186	194	-	Art 264 R.S.A.
Valor de Peróxido en Elab [meqO <sub>2</sub> /kg]	-	-	2.5	-	Art 248 R.S.A.
Valor de Peróxido fin V.U. [meqO <sub>2</sub> /kg]	-	-	10.0	-	Art 248 R.S.A.
Valor de Yodo	-	120	140	-	Art 264 R.S.A.
Humedad y Volátiles (%)	-	-	0,2 [%]	-	Art 248 R.S.A.
Solventes halogenados [ppm]	-	0.1	0,1 [%]	-	Art 249 R.S.A.
Benzopirenos [ppb]	-	-	2	-	Art 249 R.S.A.
Hidrocarburos Aromáticos policíclicos [ppb]	-	-	5	-	Art 249 R.S.A.
Ácido erúico %	-	-	5	-	Art 252 R.S.A.
Índice de Refracción (a 25°C) 40*	-	1467	1469	-	Art 264 R.S.A.

### 7.3 Características Microbiológicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Tipo de Análisis	Plan de muestreo		Límites				Norma de Referencia
	Categoría	Clase	n	c	m	M	
Listeria monocytogenes [ufc/g]	10	2	5	0	0	---	ARTÍCULO 174 R.S.A Dto.977/96

### 7.4 Características Organolépticas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Apariencia	Buena, aspecto translúcido.
Aroma	Suave y característico a aceite, libre de olores extraños.
Color	Amarillo pálido luminoso.
Sabor	Suave, oleoso característico, sin sabores extraños.
Textura	Suave, oleoso característico.
After Taste	Sin resabios extraños.

7.5 Uso Previsto	Listo para comer.
7.6 Modo de Preparación	Listo para comer.
7.7 Grupos vulnerables	Presencia de compuestos alérgenos detallados en listado de ingredientes.
7.8 Mercado de Destino	Retail, Mayoristas, Catering, Otros.

## 8 Datos Logísticos y Empaque

### 8.1 Datos Logísticos y Codificación

Unidad de Venta	Botella PET + Tapa HDPE y LDPE	Volumen de Caja	0.02400m <sup>3</sup>
Unidades por Display	N/A	Alto de Caja	261mm
Display por Caja	N/A	Largo de Caja	462mm
Unidades por Caja	05	Ancho de Caja	199mm
Volumen de Unidad	0.004799m <sup>3</sup>	Cajas sugeridas por Camada	12
Peso Bruto por Unidad	#VALUE!	Camadas Sugeridas por Pallet	6
Peso Bruto por Caja	#VALUE!	Cajas Sugeridas por Pallet	72
A <sup>2</sup> en Uso x Camada / % A <sup>2</sup> Utilizada	1.103m <sup>2</sup> / 91.9%	Altura Sugerida de Pallet	177cm

COD EAN 13 (Unidad)	779 0272 00100 5	COD EAN 13 (Display)	N/A
COD DUN 14 (Caja Master)	5 779 0272 00100 0	Código Interno de Producto	68538a3d

### 8.2 Características de Empaque (Envases y Embalajes)

Envase	Material	Espesor	Peso	Volumen
Envase Primario	Botella PET + Tapa HDPE y LDPE	50µm	25g	0.004799m <sup>3</sup>
Envase Secundario	Material	Ancho	Largo	Espesor
	Caja cartón corrugado	199mm	462mm	3mm
Envase Terciario	Material	Ancho	Largo	Espesor
	N/A	N/A	N/A	N/A

Envase	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
Envase Primario	Flexografía	CMYK	250mm	66mm	91mm
	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
Envase Secundario	Flexografía	B/N	261mm	199mm	462mm
	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
Envase Terciario	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

## 9 Condiciones de Transporte

9.1 Tipo de Camión o Contenedor	Cerrado, a T° ambiente.
9.2 Tipo de Termógrafo	N/A



# ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

7a8266932e9793907b957c7d6e60d2ec9f668255edd3905671e01

Código: 20 68538a3d

Versión: 2.0  
Página: 4 de 4

## 10 Condiciones de Almacenamiento

10.1 Almacenar en Bodega	Mantener en lugar limpio, fresco y seco.
10.2 Almacenar una vez abierto	Mantener el envase cerrado.

## 11 Vida Útil del Producto y Codificación de Trazabilidad

11.1 Vida Útil	24 meses, en condiciones normales de conservación y almacenamiento.
11.2 Definición de Vida Útil	Estudios de Vida Útil, aplicados por el Proveedor.
11.3 Rotulación	Explicar sistema de rotulación para vencimiento y lote.

Elaboración	XX L:DDMMAA HH:NN	Dos dígitos para el día, mes y año. Dos dígitos para la hora y minutos.
Lote	DD/MM/AA	Dos dígitos para el día, mes y año.
Fecha de Vencimiento	XX L:DDMMAA HH:NN	Dos dígitos para el día, mes y año. Dos dígitos para la hora y minutos.
Duración	N/A	

## 12 Declaración de Organismos Genéticamente Modificados (OGM)

Cualquier organismo cuyo material genético se ha modificado artificialmente. Indicar presencia o ausencia de OGM, marque con una X.

AUSENCIA	<input checked="" type="checkbox"/>	AUSENCIA NO CONFIRMADA	<input type="checkbox"/>	¿Cuáles?
----------	-------------------------------------	------------------------	--------------------------	----------

## 13 Declaración de Multiresiduos

Indicar presencia o ausencia de Multiresiduos, marque con una X, en el caso que sea presencia indicar a cuál se refiere. Ejemplos: Pesticidas, Hormonas, etc.

NO	<input checked="" type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	¿Cuáles?
----	-------------------------------------	----	--------------------------	----------

## 14 Certificaciones del Producto

No Posee.



## 15 Imagen del Producto o Etiqueta



## 16 Control de Cambios

N° de revisión	Fecha revisión	Descripción del Cambio
001	-	Nuevo producto
002	9/14/2020	Actualización de validación de firmas.

## 17 Aprobación Especificación Técnica

Aseguramiento de Calidad		Desarrollo de Productos	
Validación Teórica	Validación Final		
María Manosalva Jefa Gestión de Calidad 	Danitza Poblete Supervisora Aseguramiento Calidad	María Inés Bustamante Encargada Desarrollo de Productos	



# ARTES VIGENTES DE PRODUCTOS TERMINADOS

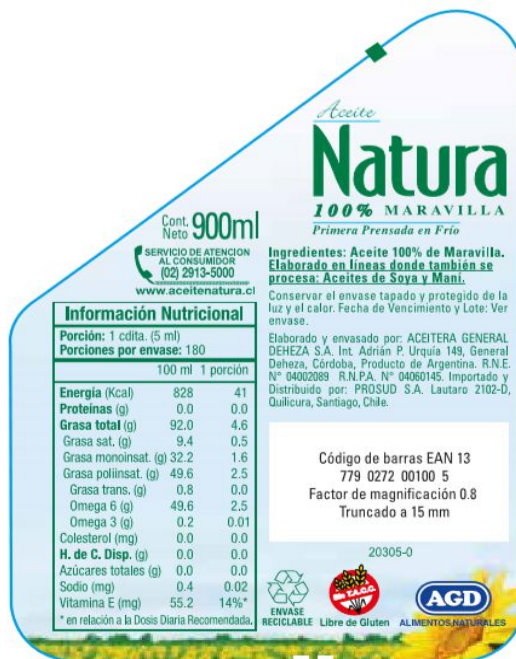
68538a3d7a8266932e9793907b957c7d6e60d2ec9f668255edd3905671e01

Código: 20b68538a3d

Versión 2.0

Página: 1 de 3

<b>1</b>	<b>Descripción del arte vigente</b>		Código Interno Prod. Term.
1.1	Producto terminado al que corresponde	68538a3d7a8266932e9793907b957c7d6e60d2ec9f668255edd3905671e01	<b>68538a3d</b>
1.2	Nombre del Proveedor/Elaborador envase	Aceitera General Deheza S.A.	
1.3	Tipo de envase	Botella PET + Tapa HDPE y LDPE	
1.4	Tipo de contacto con el producto	Primario (Contacto directo).	
<b>1.5</b>	<b>Diseño vigente envase primario:</b>		



Información Nutricional		
<b>Porción: 1 cdita. (5 ml)</b>		
<b>Porciones por envase: 180</b>		
	100 ml	1 porción
Energía (Kcal)	828	41
Proteínas (g)	0.0	0.0
Grasa total (g)	92.0	4.6
Grasa sat. (g)	9.4	0.5
Grasa monoinsat. (g)	32.2	1.6
Grasa poliinsat. (g)	49.6	2.5
Grasa trans. (g)	0.8	0.0
Omega 6 (g)	49.6	2.5
Omega 3 (g)	0.2	0.01
Colesterol (mg)	0.0	0.0
<b>H. de C. Disp. (g)</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>
Azúcares totales (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	0.4	0.02
Vitamina E (mg)	55.2	14%*

\* en relación a la Dosis Diaria Recomendada.





# ARTES VIGENTES DE PRODUCTOS TERMINADOS

68538a3d7a8266932e9793907b957c7d6e60d2ec9f668255edd3905671e01

Código: 20b68538a3d

Versión: 2.0

Página: 2 de 3

<b>2 Descripción del arte vigente</b>		Código Interno Prod. Term.
2.1	Nombre del producto	68538a3d7a8266932e9793907b957c7d6e60d2ec9f668255edd3905671e01
2.2	Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	Aceitera General Deheza S.A.
2.3	Tipo de envase	Caja cartón corrugado
2.4	Tipo de contacto con el producto	Secundario (Sin contacto directo).
2.5	<b>Diseño vigente envase secundario:</b>	

**68538a3d**

		MÁXIMO A PILE 10 CAJAS IMPORTANTE:	
CODIGO INTERNO xxxxxxxxxxxx REV. X			

Código de Barras DUN 14  
5 779 0272 00100 0  
Factor de magnificación 0.8  
color verde



## ARTES VIGENTES DE PRODUCTOS TERMINADOS

68538a3d7a8266932e9793907b957c7d6e60d2ec9f668255edd3905671e01

Código: 20b68538a3d

Versión: 2.0

Página: 3 de 3

3 Descripción del arte vigente		Código Interno Prod. Term.
3.1	Nombre del producto	68538a3d7a8266932e9793907b957c7d6e60d2ec9f668255edd3905671e01
3.2	Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	Aceitera General Deheza S.A.
3.3	Tipo de envase	N/A
3.4	Tipo de contacto con el producto	N/A
3.5	Diseño vigente envase terciario:	<b>68538a3d</b>

N/A

#### 4 Aprobación de documento

Aseguramiento de Calidad

Maria Manosalva  
Jefa Gestión de Calidad

Desarrollo de Productos

María Inés Bustamante  
Encargada Desarrollo de Productos